Oecon.
650 q. -1

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

1 Kupf.

S

<36606363400010

<36606363400010

Bayer. Staatsbibliothek

O, E

R

Theophil. Tremel delin. Straubingæ. *F. Karl Sculp. Paſsavii.*

Simon! Kenn'st Du mich denn nicht mehr?
Kenn'st Du Deinen Karl nicht mehr?

J. E. Fürſt's
Lehr- und Exempel-Buch,

worin ſonnenklar gezeigt wird,

wie

der Ertrag des geringſten Gutes in kurzer Zeit außerordentlich erhöht werden kann,

wenn

die Haus-, Feld- und Garten-Wirthſchaft, die edle Obſt- und wilde Baum-, Vieh- und Bienen-Zucht, der Futterkräuter-, Flachs-, Oelpflanzen-, Hopfen- und Taback-Bau, die Wieſen-Verbeſſerungs-Methoden, die Vermehrung des Düngers ꝛc. nach den beſten praktiſchen neuern Verbeſſerungs-Erfahrungen betrieben werden.

Mit mehr andern, ſehr nützlichen und einträglichen Neben-Hilfs-Mitteln.

Erſter Theil.

Zweite, verbeſſerte und vermehrte Auflage.

Mit Titelkupfer und Vignetchen.

Paſſau,
in der Puſtet'ſchen Buchhandlung, und
Salzburg,
in der Mayerſchen Buchhandlung.

Der verſtändige Bauer

Simon Strüf,

eine Familien-Geſchichte.

Allen Ständen zum Nutzen und Intereſſe,
beſonders aber
jedem Bauer und Landwirthe
ein

Lehr- und Exempel-Buch

von

Johann Evangeliſt Fürſt,
königl. baier. Hall-Oberbeamten in Straubing, des landwirthſchaftlichen Vereins in Baiern korreſpondirendem, und der allgemeinen kameraliſtiſch-ökonomiſchen Sozietät in Erlangen ordentl. Mitgliede.

Erſter Theil.

Zweite, vermehrte und verbeſſerte Auflage.

Paſſau,
in der Puſtet'ſchen Buchhandlung, und
Salzburg,
in der Mayerſchen Buchhandlung.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

J. C. Fürſt's
Lehr- und Exempel-Buch

worin ſonnenklar gezeigt wird

wie der Ertrag des geringſten Gutes

in kurzer Zeit

außerordentlich erhöht werden kann,

wenn die Haus-, Feld- und Garten-Wirthſchaft, die edle Obſt- und wilde Baum-, Vieh- und Bienen-Zucht, der Futterkräuter-, Flachs-, Oelpflanzen-, Hopfen- und Taback-Bau, die Wieſen-Verbeſſerungs-Methoden, die Vermehrung des Düngers ꝛc. ꝛc. nach den beſten praktiſchen neuern Verbeſſerungs-Erfahrungen betrieben werden.

Mit mehr andern, ſehr nützlichen und einträglichen Neben-Hilfs-Mitteln.

Erſter Theil.

Mit Titel-Kupfer und Vignetchen.

Seiner Majeſtät

dem

Allerdurchlauchtigſten, Großmächtigſten

Könige von Baiern,

ꝛc. ꝛc.

Maximilian Joſeph

allerunterthänigſt

gewidmet.

Allerdurchlauchtigſter, Großmächtigſter

Staatsbi

König,

Allergnädigſter König und Herr!

Als ich in meinem geliebten Vaterlande die gemeinnüzige Abſicht angekündigt hatte: das Landvolk auf eine einfache Lehr- und Erzählungs-Manier — aus dem Munde eines gemeinen Bauers — zu einem, dem Bedürfniße der Zeit angemeſſener'm Verbeſſerungs-Eifer in der Erde-Kultur und produktiven Induſtrie aufzuregen, — da umſchloß mich ſogleich mit Beifall und Unterſtüzung der ehrwürdige Kreis der geſammten Geiſtlichkeit auf dem Lande, dann die Mehrzahl der äuſſern, mit dem Landmanne zunächſt im Verkehre ſtehenden Beamten; und aufſtund zur Beförderung und Verherrlichung

mit Enthuſiasmus die Theilnahme der Edlen und Patrioten aus allen übrigen Ständen des Reiches.

Dieſes umgreifende Zuſammenwirken — auf das Thun und Regen des Landvolkes berechtiget zu den freudigſten Erwartungen wichtiger Erfolge in Verbeſſerung des Oekonomie-Betriebes, und ich hege die beſcheidne Hoffnung, daß Eure königliche Majeſtät ſolch einen Gemeingeiſt Allerhöchſtdero getreuen Unterthanen einerſeits wohlgefällig anſehen, andererſeits aber dieſes populäre Nazional-Werk ſelbſt Allerhöchſtdero Auf-

merkſamkeit und Schuzes nicht unwerth finden, ſofort als Zwek patriotiſcher Gemeinnüzigkeit allerhuldvolleſt aufzunehmen, geruhen werden.

In dem vorliegenden erſten Theile iſt das Streben vorherrſchend: meinem Vaterlande durch Benüzung der Erde als Obſtbaumfeld neben dem Getreid- und Futter-Baue ꝛc. die leichteſte Quelle des Wohlſtandes, des Individual- und Nazional-Reichthums, zu öffnen und fließend zu machen.

Die Ausführung iſt in einen gemeinſamen Nazional-Plan gelegt, und bereits im vollen Geſchäfts-Schwunge. Viele tauſend edle

Baiern, deren Namen und Vollbringen ich Eurer königlichen Majeſtät ſeiner Zeit eigens allerunterthänigſt verzeichnen werde, ſtehen mit mir im Kreiſe des Wirkens.

Geruhen Eure königliche Majeſtät unſer patriotiſches Beginnen mit Vaters Huld allergnädigſt anzuſehen.

In allertiefeſter Ehrfurcht verharret,

Euer königlichen Majeſtät ꝛc. ꝛc.

allerunterthänigſt treugehorſamſter
Johann Evangeliſt Fürſt.

Vorrede
zur zweiten Auflage.

Wenn man in Baiern die vielen tauſend Tagwerke ganz unbenüzt liegender Oedungen auf dem platten Lande, ja oft ſelbſt nahe vor den Thoren anſehnlicher Städte überſchaut, ſo geſteht man ſich leicht, daß wir in möglichſt vortheilhafter Benüzung des Grund und Bodens noch allgemein zurük ſind. —

Wie der, bei hinlänglichem Flächen-Inhalt dennoch arme Grundbeſizer, ſich auf eine ſichere Weiſe durch beſſere Kultur ſeines Bodens ſchnell aus den Feſſeln einer ſchmählichen Dürftigkeit zu Vermögen und

Wohl-

Wohlſtand emporſchwingen könne, das lehrte ich durch die im Jahre 1817 beſchriebene verbeſſerte Wirthſchaftsführung des verſtändigen Bauers Simon Strüf.

Die Erſte Auflage dieſes Werkes gefiel ſo allgemein, daß ſie gleich von der Preſſe weg ſchon im erſten Augenblike ihres Erſcheinens gänzlich vergrifen wurde; und mein Zwek, durch dieſes ökonomiſche Volksbuch auf das ganze Land wohlthätig zu wirken, hat auf eine ungewöhnlich fruchtbare Weiſe Wurzel gefaßt.

Dieſer ſchäzbare Lohn meiner Bemühungen und die allerhuldvollſten Ermunterungen von Oben herab, hieſſen mich alle Kräfte aufbiethen, gegenwärtiger, nothwendig gewordener zweiten Auflage durch zwekmäſſige Umarbeitung noch vollſtändigere und gemeinnüzigere Brauchbarkeit zu geben: Ich habe deßhalb den Inhalt beinahe um die Hälfte vermehrt. Uebrigens, da die Erſte

Auf-

Auflage in dem Jahre einer beiſpielloſen Theuerung geſchrieben wurde, bei deren längerer Fortdauer es für das Volk eine Wohlthat geworden wäre, daſſelbe mit Benüzung verſchiedener Brodſurrogate, und ſo z. B. auch mit Benüzung der Knochen zur Gallerte, bekannt gemacht zu haben, mußte ich jzt, bei der Zeit der Wohlfeile, auch nothwendig hienach mein Syſtem zum Theile ändern: es iſt daher ſehr viel Altes weggelaſſen, und dafür ſehr viel Neues, für die gegenwärtige Zeit Brauchbareres aufgenommen.

„Zeiten ändern das Bedürfniß.“

Nur im Belang der Obſtbaumzucht blieb ich bei der alten Ueberzeugung, daß ſelbe ſich bei allem Wechſel der Wohlfeile oder Theuerung ſtets als die ſicherſte Quelle zu Gewinn und Wohlſtand bewähre.

Hierin habe ich auch allgemeine Beiſtimmung und das thätigſte Entgegenkom-

kommen von Seite des Landvolkes gefunden; es ſind auf meinen beſondern Aufruf bereits unzählige Obſtbaumſchulen angelegt und in allen Gegenden Baierns beträchtliche Pflanzungen auf offenen Feldern vorgenommen.

In Allem gebührt aber ein überaus ruhmvolles Verdienſt der Geiſtlichkeit und dem Beamtenſtande auf dem Lande: nur ihren Ermunterungen iſt die allgemeine Regſamkeit zuzuſchreiben, welche unſerm Königreiche einen vortheilhaften Vorſprung der Kultur und des Nazional-Reichthums vor andern Ländern verſchafen wird.

Straubing im September 1819.

Fürſt.

Vortrag der Kapitel-Aufſchriften.

Erſtes Buch.

Erſtes Kapitel. Still — und ruhig Alle! damit wir hören, was der Fremde ſpricht. Seite 1.
Zweites Kapitel. Ei, — Wunder! Wie viel Obſt und — Geld! S. 6.
Drittes Kapitel. Izt möchten's halt die Nachbarn auch dem Simon Strük gleich thun. S. 10.
Viertes Kapitel. Nun erfahren wir auch, wer der Fremde iſt. S. 12.
Fünftes Kapitel. Eine Bauernwohnung, aber was für eine? S. 15.
Sechſtes Kapitel. Der Oed-Bauer Gſchray liegt hinterm Zaun drauſſen —: hat einen Hagel — Rauſch. S. 18.
Siebentes Kapitel. Es gefällt mir ſehr wohl in Simons Hauſe. S. 21.
Achtes Kapitel. Die Abendmahlzeit. S 23.
Neuntes Kapitel. Vom Gebrauche des Mooſes ſtatt der Strohſäke. S. 26.
Zehntes Kapitel. Der ſchöne Morgen wird benüzt zum Beſuch der Nachbarn. S. 28.
Eilftes Kapitel. Der Nachbar erzählt, wie Simon Strük ſeine Wirthſchaft angefangen habe. S. 31.
Zwölftes Kapitel. Pflanzet Obſtbäume, gebt ſie euern Töchtern als Heirathgut, und der Mann wird ſich wohl dabei befinden S. 34.
Dreizehntes Kapitel. Die allerſchönſte Mitgabe, welche eine Braut bringen kann, iſt — ein gutes Herz. S. 37.
Vierzehntes Kapitel. Nun iſt Frohmann auch ein froher Mann, und ſeine Tochter die glüklichſte Bäuerinn. S. 42.
Fünfzehntes Kapitel. Was hat der baieriſche Landmann als Gutsbeſizer, als Nachbar und Unterthan von den Landesgeſezen am nothwendigſten zu wiſſen? S. 44.
Sechzehntes Kapitel. Zitirt die Regierungsblätter zu jenen Verordnungen, welche dem baieriſchen Landmann im Allgemeinen, und vorzüglich den Gemeindevorſtehern zu wiſſen nöthig ſind. S. 56.
Siebenzehntes Kapitel. Vom Gemüſebau. S. 63.
Achtzehntes Kapitel. Von der Herrichtung des Erdreichs zum Gemüſebau. S. 68.
Neunzehntes Kapitel. Vom Säen und Pflanzen. S. 70.
Zwanzigſtes Kapitel. Tabelle mit genauer Anzeige zur Ausſaat u. Anpflanzungen der Gemüsgewächſe aller Art. S. 72.

Ein und zwanzigſtes Kapitel. Kurzer Unterricht, wie man ſich den nöthigen Saamen ſelbſt erziehen könne. S 76.
Zwei und zwanzigſtes Kapitel. Noch einige wichtige Regeln zur Saamenerziehung. S. 82.
Drei und zwanzigſtes Kapitel. Einige Regeln beim Ausſäen des Saamens. S. 84.
Vier und zwanzigſtes Kapitel. Ausführliche Vorſchrift zur Pflanzung und Wartung jeder Gemüsart inſonderheit. S. 86.
Fünf und zwanzigſtes Kapitel. Von Vertilgung des Unkrautes. S. 144.
Sechs und zwanzigſtes Kapitel. Von denjenigen Thieren, welche dem Bau der Gartengewächſe nachtheilig ſind. S. 150.
Sieben und zwanzigſtes Kapitel. Vom Begießen der Gewächſe. S. 159.
Acht und zwanzigſtes Kapitel. Vom Abblatten der Gewächſe. S. 166.
Neun und zwanzigſtes Kapitel. Von den zum Gartenbau nöthigen Werkzeugen und Geräthſchaften. S. 168.
Dreißigſtes Kapitel. Vom Aufbewahren und Erhalten verſchiedener Gewächſe. S. 169.
Ein und dreißigſtes Kapitel. Leſer! biſt eingeladen auf etliche Gemüsſpeiſen in Simon Strüfs Hauſe. S. 179.
Zwei und dreißigſtes Kapitel. Thereſens kleines Kochbuch zu Gemüsſpeiſen; für alle Bäuerinnen ſehr nuzbar und anſtändig. S. 180.
Drei und dreißigſtes Kapitel. Von den Suppen. S. 198.
Vier und dreißigſtes Kapitel. Faſtenſuppen. S. 212.
Fünf und dreißigſtes Kapitel. Beſchluß des Kochbuchs mit noch etlichen Speiſen. S. 217.
Sechs und dreißigſtes Kapitel. Nichts hält auf dieſer Erde Beſtand: der alte Frohmann wird begraben. S. 225.

Zweites Buch.

Erſtes Kapitel. Alle wären beiſammen, nur Kaspar Endl fehlt beim
Unterricht in der edlen Obſtbaumzucht. S. 229.
Zweites Kapitel. Wie ein junger Baum ausgegraben und ausgehoben werden müſſe. S. 234.
Drittes Kapitel. Von dem nothwendigen Beſchneiden der ausgehobenen Bäume, an den Wurzeln, und an der Krone, bevor ſie wieder verſezt werden. S. 236.
Viertes Kapitel. Wie man den Schnitt führen, und die Krone des Baumes bilden müſſe. S. 241.
Fünftes Kapitel. Vom Beſchneiden und Ausputzen erwachſener und alter Bäume. S. 249.
Sechstes Kapitel. Von Verfertigung der Baumſalbe, der Baumkitte und des Baumwachſes. S. 256.

Siebentes Kapitel. Von Zubereitung der Gruben, worein die Bäume geſezt werden müſſen. S. 261.
Achtes Kapitel. Von Verbeſſerung des fehlerhaften Erdreiches. S. 265.
Neuntes Kapitel. Vom Anpflanzen der Obſtbäume auf ganz ſteinigen oder ſandigen Pläzen. S. 270.
Zehntes Kapitel. Wie man in Simon Strüfs Hauſe die abgeſchaften Feyertage benüzte. S. 275.
Eilftes Kapitel. Vom Einſchlagen, Sezen, Einſchlemmen und Anbinden der Obſt-Bäume. S. 292.
Zwölftes Kapitel. Mittel, wie Bäume, welche nicht fortgedeihen wollen, ſchnell in Wachsthum kommen, ein ganz anders Ausſehen erhalten, und auch gar bald Früchte bringen ſollen. S. 310.
Dreizehntes Kapitel. Wie man von bereits tragbaren, erwachſenen Bäumen beſſere Sorten, als ſie vorher getragen haben, erhalten kann. S. 320.
Vierzehntes Kapitel. Vom Pfropfen in die Rinde. S. 330.
Fünfzehntes Kapitel. Wie die Pfropfzweige beſchaffen ſeyn müſſen. S. 351.
Sechzehntes Kapitel. Vom Sammeln und Aufbewahren der Pfropfzweige. S. 355.
Siebenzehntes Kapitel. Beſchreibung der Einwohner zu Trampeldorf. S. 357. S. 357.
Achtzehntes Kapitel. Wie es zu Trampeldorf in den Wohnſtuben ausſchaut. S. 359.
Neunzehntes Kapitel. Vom Okuliren. S. 361.
Zwanzigſtes Kapitel als Fortſezung des dreizehnten Kapitels: Wie man von bereits tragbaren, erwachſenen Bäumen beſſere Sorten, als ſie vorher getragen haben, erhalten kann. S. 383.
Ein und zwanzigſtes Kapitel. Vom Kopuliren. S. 388.
Zwei und zwanzigſtes Kapitel. Vom Pfropfen in den Spalt. S. 402.
Drei und zwanzigſtes Kapitel. Ueber gekaufte Bäume von fremden Obſtbaumhändlern. S. 408.
Vier und zwanzigſtes Kapitel. Mittel, in kurzer Zeit zu vielen tauſend guten Obſtbäumen zu gelangen. S. 410.
Fünf und zwanzigſtes Kapitel. Kernſaat. S. 415.
Sechs und zwanzigſtes Kapitel. Wartung der gebauten Bäume. S. 419.
Sieben und zwanzigſtes Kapitel. Kurzer Unterricht zur Erziehung der Zwerg- und Spalierbäume auf Quitten- und Johannis-Stämmen. S. 432.
Acht und zwanzigſtes Kapitel. Von dem Nuzen der allgemeinen Anpflanzung aller Feld- und Grundſtüke mit Obſt-Bäumen. S. 441.
Neun und zwanzigſtes Kapitel. Bitte des Verfaſſers an alle Herren Beamte, Geiſtliche und Schullehrer ꝛc. um ihren entſcheidenden Einfluß auf die Beförderung der allgemeinen Obſtbaum-Pflanzung. S. 452.

Drittes Buch.

Erſtes Kapitel. Lebensgeſchichte des Karl Moll. S. 455.
Zweites Kapitel. Muſter einer Bäuerin als Mutter und Erzieherin. S. 458.
Drittes Kapitel. Der Oed-Bauer Gſchray, — grundgeſcheid im Wirthshauſe zu Reitern. S. 461.
Viertes Kapitel. Simon Strüfs zweiter Unterricht, wie man den Dünger vermehren ſoll. S. 470.
Fünftes Kapitel. Von der Benüzung der Miſtjauche auf die Felder. S. 474.
Sechstes Kapitel. Von der Veredlung des Viehkothes und der Streu vor dem Ausmiſten. S. 477.
Siebentes Kapitel. Die Bauern ſtaunen immer mehr über Simon Strüfs Vortheile der Düngervermehrung. S. 481.
Achtes Kapitel. Vom Kompoſt-Dünger. S. 486.
Neuntes Kapitel. Fortſezung der Vermehrung des vegetabiliſchen und mineraliſchen Düngers. S. 488.
Zehntes Kapitel. Wie man alle Arten von Unkraut ſchnell in Dünger verwandeln kann. S. 490.
Eilftes Kapitel. Von der Düngung des Saamen. S. 492.
Zwölftes Kapitel. Von der Ausführung und Unterpflügung des Düngers. S. 494.
Dreizehntes Kapitel. Wie man zur Vermehrung des Düngers die Dunggrube, wenn ſie ausgeleert worden, wieder anfüllen muß. S. 496.
Vierzehntes Kapitel. Von der Verbeſſerung der Wieſen. S. 498.
Fünfzehntes Kapitel. Wie man trokene Wieſen am erſten verbeſſern kann. S. 500.
Sechzehntes Kapitel. Wie man naſſe Wieſen am erſten verbeſſern kann. S. 503.
Siebenzehntes Kapitel. Leichtes Mittel, den Gras- und Heuertrag der Wieſen um das Dreifache zu erhöhen. S. 505.
Achtzehntes Kapitel Anweiſung zu Anlegung neuer Wieſen auf wüſten Sandſtellen. S. 511.
Neunzehntes Kapitel. Von der Verbeſſerung moraſtiger oder ſumpfiger Wieſen. S. 515.
Zwanzigſtes Kapitel. Von dem künſtlichen Wieſenbau. S. 520.
Ein und zwanzigſtes Kapitel. Von der Bewäſſerung der Wieſen mit einigen allgemeinen Bemerkungen über die Wieſen des Landmanns. S. 523.
Zwei und zwanzigſtes Kapitel. Ey! nun wird's erſt zugehen! Izt kauft ſich Karl Moll auch einen Bauernhof. S. 525.

Erſter Theil.

Erſtes Buch.

Die Friedens-Sonne ſcheint, und aus dem Chaos ſteigen
Geſtalten neuer Schöpfungen hervor;
Doch, unter allen Ständen, unter allen Zweigen —
Blüht lieblicher der Bauernſtand empor!

Erſtes Kapitel.

Still — und ruhig Alle! damit wir hören, was der Fremde ſpricht. —

An einem Sonntag Nachmittag kam ich, nach einer zwanzigjährigen Abweſenheit, wieder in das Dörflein zurük, worin ich geboren und erzogen worden bin.

Ich wollte da einen Bauer beſuchen, für den ich die Anhänglichkeit, die wir als Knaben gegenſeitig hatten, ungeſchwächt zurük brachte. Er heißt: Simon Strůf. —

Mit freudigem Staunen hatte ich ſchon von ferne die vortheilhaft veränderte Geſtalt ſeines Gehöfes, ſeiner Gärten und Fluren bemerkt, — mein Herz ſchlug

ſpt eiliger dem Freunde entgegen, und ich kam unvermerkt in einen ſchnelleren Gang, aus Verlangen, den Edlen an mein Herz zu drüken.

Als ich näher kam, fand ich ſein Haus neu gebaut; es war anders geſtellt, vor den Fenſtern der Wohnſtube lag nicht mehr der ſchmuzige Hofraum, die ekelhafte Miſtſtätte; an deren ehemaliger Stelle war ein Garten, voll der ſchönſten Fruchtbäume, Gewächſe und Blumen; reinliche Kinder ſaßen auf kleinen Raſenbänken, aßen Johannisbeeren und andere Früchte, und als ſie meine Frage nach dem Vater vernommen hatten, wieſen ſie mich freundlich nach einer Laubhütte im nemlichen Garten, aus der mein Simon mir ſchon entgegen kam; denn er hatte mich bereits geſehen, weil die Laubhütte ſo angelegt war, daß er daraus die ganze Fläche, und die Kinder beſtändig im Auge hatte.

Simon! rief ich, als er freundlich-fremd meine raſche Umarmung nicht begriff, — Simon, kennſt Du mich denn nicht mehr? Kennſt Du Deinen Karl nicht mehr? —

Gott! — ſprach er, überraſcht, und ſein Auge ward betend und dankend, er konnte mehr nicht ſprechen; er nahm mich ſtumm in ſeine Arme. —

Als ich ſeine vorige Liebe noch ſah, konnte ich mich der Thränen nicht mehr enthalten: wir waren wieder die zween Dorf-Knaben, die Phantaſie ſprang über die Kluft von zwanzig Jahren zurük; — — ſie machte uns zum Gegenſtande ſeltſamer Bewunderung von Simons herbeieilenden Kindern. —

Komm, ſprach endlich Simon, und führte mich zurük in die Laube, worin ein reinliches Weib, mit einem Buche in der Hand, freundlich mich grüßte.

Das

Das iſt meine Theres, ſagte er, mein liebes Weib. Sie liest mir an Feiertagen immer in einem ſchönen Buche vor, und dieſes hier muß ein gar wakerer Mann für uns Bauernleute geſchrieben haben, es hat den Titel: Iſidor, Bauer zu Ried. —

Grüß Dich Gott, ſprach ich, braves Weib! Haſt Du vielleicht Deinen Simon Dir auch in einem Steigbügel aufgefangen, wie Chriſtine ihren Iſidor?

Das will ich Ihnen ein andermal wohl erzählen, erwiderte ſie, indem ſie erröthend zärtlich ihren Mann anblikte, und weil Sie unſern Iſidor ſchon kennen, darf ich zu dem Lobe meines lieben Mannes wohl mehr nicht ſagen, als daß er eben ſo gut und brav, wie dieſer Iſidor, iſt. —

Das glaube ich, ſagte ich, und das ſehe ich. Simon! Du haſt in zwanzig Jahren brav gewirthſchaftet! Ich trug das Bild der vorigen Geſtaltung in meiner Seele hieher, und bin aufs Freudigſte überraſcht, Dein ganzes Anweſen in einem ſo veredelten und verbeſſerten Anblike wieder zu finden.

Erzähle mir, wie es zugegangen, daß Du Dich zu dieſer Auszeichnung vor Tauſenden Deines Standes, und zum ſprechendſten Muſter für ſie, durchgebildet, und meine Hoffnungen, die ich allerdings ſchon als Knabe von Dir hatte, ſo ſehr übertrofen haſt?

Freund! gab er mir zur Antwort: die Erde iſt ja empfänglich für jede Verbeſſerung, und dankbar für jede Pflege, aber nicht ſo der Menſch.

In dieſem wurzelt nicht ſo gerne der Saame der beßtgemeinten Ermunterungen und Fingerzeige ſo vieler Landes-Verordnungen, Predigten und Volksſchriften, ſonſt würde Das längſt allgemein und überall ſchon ge-

geſchehen ſeyn, wozu ich in hieſiger Gegend den Anfang gemacht habe.

Denn, ſchon ahmen meine Nachbarn, und auch wohl Bauern aus entfernteren Dörfern mein Beiſpiel mit eben dem Eifer nach, mit dem ſie mich vorher in allem Dem getadelt haben.

Der Bauer trägt in dem tiefern Grunde ſeiner Natur eben den Verbeſſerungstrieb, welcher dem Menſchen überhaupt angeboren iſt; aber die meiſten von ihnen glauben, daß ſie ſich mit Verbeſſerungs-Verſuchen die ohnehin zu dike Arbeit noch mehr vervielfältigen, und da die Denkkraft ihrer Seele außer dem gewohnten Kreiſe des Herkommens keine Uebung hat, können ſie ſich einen Nuzen, den ſie nicht ſchon geſehen haben, nicht verſinnlichen, bleiben beim Alten, — klagen, und — — darben. —

Ich will Dir zu einer gelegnern Zeit meine Gedanken ſagen, wie hierin für das ganze Land gar leicht geholfen werden könnte; jzt komm, in mein Haus, Dich durch Ruhe und Erfriſchungen von der Reiſe zu erholen. —

Nein, ich bitte Dich, ſprach ich, laß mich hier noch verweilen! die erquikendſte Erholung iſt mir hier — der Genuß dieſer Anſicht, und ich gehe nicht in dein Haus, bis ich die vertrauten Spielpläze unſrer Jugend mit Dir ehevor beſucht, und das Paradies Deiner Schöpfung näher geſehen habe.

Theres lächelte, und trat zurük in den Kreis ihrer Kinder.

Wir gingen. — O, welch ein Anblik! In ſchönen Reihen ſtunden Obſtbäume von allen Gattungen, wohin wir ſahen, fort und fort gepflanzet, auf Aekern

und Wieſen, auf Fußſteigen und Fahrtwegen; — verſchwunden waren die einſt mit wildem Buſchwerk und Geſtripp überwachſenen, vom Waſſer ausgeſpühlten Oedepläze neben Hohlwegen und Zäunen, oder an den Enden der Dorffelder, wo ehmals wüſte Haiden die Angrenzungen der Nachbardorfgründe — ſchieden, wo ganze Flächen öde lagen zu Kreuzfahrten in den Wald —; verſchwunden waren ſelbſt ganze Streken des ehemaligen Waldes, und eine Fruchtbaum-Waldung ſtund da, noch jung und zart, aber im freudigen Aufſchuße, und Reichthum verſprechend dem Beſizer, — umgeben von lebendigen Zäunen aus Weisdorn, lachend und üppig, — wie Traum und Wunder, und doch — in Wirklichkeit vor meinen Augen!

Ich breitete meine Arme aus, als könnte ich das Ganze umfangen, und — drükte Simon an mein Herz.

Du wunderſt Dich, mein Karl, ſprach er, über das, was Du hier ſiehſt; ich aber wundere mich nur darüber, daß es nicht überall ſo iſt.

Freilich, erwiderte ich, könnte ein gleicher Segen um jedes Bauerngut herum ſtehen; aber — nicht jeder Landmann hat Zeit — und Mittel — und Einſicht, es ſo ſich zu richten, wie Du.

Da könnte geholfen werden, entgegnete Simon, ſo bald nur der Wille dazu da wäre.

Ich habe mein Gut in dieſe veredelte und verbeſſerte Geſtalt gebracht — mit geringen Koſten, und nunmehro, Gottlob! ſchon viele hundert Gulden blos von meinen Obſtbäumen eingenommen, ohne Arbeit und Mühe; denn das Obſt wächſt mir alljährlich von ſelbſt,

ſelbſt, und je größer nun die Bäume werden, je höher ſteigt mir von Jahr zu Jahr der Gewinn.

Ich erhebe auf dieſe Art aus meinen Gründen gleichſam alle Jahre einen Schaz, den meine Nachbarn bei all ihrem Schweiſe nicht finden, und erſt ſeit Kurzem kennen, und ſuchen.

Zweites Kapitel.

Ei, — Wunder! Wie viel Obſt und — Geld!

Alle meine Nachbarn, ringsherum, hielten bis jzt den Getreidbau allein für das Hauptgeſchäft ihres ganzen Wirkungskreiſes, folglich für den erſten und einzigen Grundpfeiler der Oekonomie, und ich ſelbſt habe in den erſten Jahren meines Hauſens über den Getreidbau hinaus keine weſentliche Sorge für meine Wirthſchaft gekannt, außer, daß ich mein Vieh fütterte, und jährlich die nöthigen Klaftern Holz zum Verkauf bearbeitete; nun aber, und ſeit mehreren Jahren ſchon, iſt der Obſtbau mir eben ſo wichtig, wie der Getreidbau, ich treibe jenen mit der nemlichen Ausdehnung auf allen meinen Gründen, wie dieſen, und ſtehe, wie Du ſelbſt abnehmen kannſt, außerordentlich gut dabei.

Das ſehe ich, erwiderte ich, (das Herz ſchlug mir vor Freude über Simon,) Du haſt ja Obſtbäume in die tauſende ringsum auf deinen Gründen ſtehen, und wenn ich den Ertrag eines jeden Baumes, jzt, in der Jugend derſelben, jährlich nur auf 1 fl. rechne, ſo gibt das ja einen überaus großen jährlichen Gewinn! Was läßt ſich erſt erwarten, wenn ſämmtliche

liche Bäume einmal vollkommen ausgewachſen, und im Zuſtande der höchſten Erträgniſſe ſeyn werden? —

Dieſer ſchönen Zukunft, entgegnete Simon, ſehe ich mit unbeſchreiblichen innerlichen Herzensfreuden entgegen!

Nach dem Maasſtabe, als mein Obſterträgniß ſeit wenigen Jahren geſtiegen iſt, darf ich in kürzeſter Zeit einen überaus reichen Segen erwarten.

Freilich, Anfangs genügte das gewonnene Obſt nur in die Haushaltung. Ich hinderte meine Kinder und Dienſtboten nicht an dem Genuße deſſelben, um ihnen gleichſam vom Munde weg einen kleinen Vorrath zum Verkaufe abzuſparen. Das wekte dann — vorzüglich bei den leztern ſo viel Liebe und Eifer für Baumzucht, daß ſie zur Vervollſtändigung derſelben, wo ſie nur wußten und konnten, ungeheiſſen Hand anlegten, und — Alles war gerne bei mir in Dienſt und Arbeit.

Indeſſen fingen immer mehr und mehr Bäume zu tragen an; — wir konnten den Vorrath der Früchte nicht mehr aufzehren, und ich verkaufte friſch und getroknet um manchen Thaler ſchon in der Kindheit der Bäume.

Nun aber, Gottlob! iſt der Ertrag des jährlichen Verkaufes bereits in die Hunderte erwachſen.

Schon vor 3 Jahren habe ich um 400 fl. Obſt verkauft. Ich durfte einzelne Bäume auf 3 fl. Ertrag anſchlagen, und erwarte bei höherem Anwuchſe von manchem Baume wohl 10 bis 12 fl. So — ſtieg mir vor 2 Jahren die Einnahme für mein Obſt ſchon auf

530

530 fl., und das lezte Jahr würde ich ſicher um 700 fl. verkauft haben, wenn ich nicht bei dem gänzlichen Mißwachſe des Getreides das meiſte Obſt gedörrt, und in meine eigene Haushaltung verwendet hätte. Demohngeachtet habe ich für die ſchönſten Früchte, die ich ausſuchte, noch 370 fl. eingenommen.

Im nächſten guten Jahre kann ich 800 fl. löſen, ja, auch wohl 1000 fl. und in Bälde noch mehr. —

Da ich zum Voraus darauf dachte, daß Reif und Kälte in der Blüthezeit all mein Obſt in einer einzigen Nacht verderben könnten, pflanzte ich in gleicher Menge Sommer-, Herbſt- und Winter-Obſt. Weil dieſes dann zu verſchiedenen Zeiten blüht, ſo bleibt entweder die eine, oder die andere Gattung außer allem Schaden, ja, faſt immer kommt Alles glücklich durch und die Erndte iſt dann unermeßlich.

Die zufälligen Vortheile der Pflanzungen auf ihren Standorten, bald vor, — bald hinter einem Hügel — wetteifern mit den geregelten Reihen in ebenen Gegenden um den Vorzug, und ein gänzlicher Mißwachs des Obſtes iſt nie zu beſorgen.

Da es in Einer Arbeit hinging, ob ich die Mühe auf gute, oder ſchlechte Sorten anwendete, ſo ließ ich mir angelegen ſeyn, lauter vorzügliches Obſt zu pflanzen, und zwar von allerlei Gattungen, um nach Jedermanns Geſchmak damit dienen zu können.

Zu dem Ende waren mir öfters die weiteſten Gänge zu Herren Pfarrern, Beamten, oder adelichen Gutsbeſizern nicht zu beſchwerlich, um ſie um Propfreiſer von ihren beſſeren Sorten zu bitten.

Ich

Ich konnte an einem Feiertage, von Morgen bis Abend, einen weiten Kreis in dieſem Geſchäfte abgegehen. Am Montag waren dann die geſammelten verſchiedenen Sorten auch ſchon auf meine Wildlinge geſezt, und beiſammen in meinem Garten!

Zugleich brachte ich jedesmal auch neue Kenntniſſe — neu gelernte Vortheile mit nach Haus, und wurde ſo — nach und nach nicht blos in dem ganzen Geſchäfte der Baumzucht erfahren, ſondern machte mir, nach dem Umfang meines Bedarfes, die Gärtnerei überhaupt eigen, wie Du denn auf Pläzen, wo vorher nur Schleedörner und Diſteln wuchſen, — jzt neben andern einträglichen Oel- und Farbpflanzen, auch Spargel und Meerrettig findeſt, welch leztere ich vorzüglich — nicht blos ſelbſt in meine Haushaltung ſehr vortheilhaft benüzen, ſondern als haltbares, und ſchier gar keine Wart foderndes Gemüſe, auch mit beſonderm Vortheil in die Weite verkaufen kann.

Auf gleiche Art ſammelte ich mir (in Einem Gange) die beßten Erfahrungen in der Haus- und Feld-Wirthſchaft, in der Viehzucht, Bienenzucht u. ſ. w., ſah bald da, bald dort neue Vortheile: — den künſtlichen Futterkräuterbau, die Verbeſſerung der Wieſen, die Vermehrung des Düngers, und überhaupt das Weſen der Oekonomie auf verſchiedenen Pläzen auch verſchieden an denſelben Gegenſtänden; verglich ſie miteinander, und wendete das, was mir Erfolg und Seegen verſprach, mit Auswahl und Ueberlegung auf mein Gütchen an, ſo, daß es jzt in allen Theilen verbeſſert, ein Paradies mir iſt.

Drit-

Drittes Kapitel.

Izt möchten's halt die Nachbarn auch dem Simon Strůf gleich thun!

Indem Simon ſo ſprach, kamen vier Bauern aus der Nachbarſchaft auf uns zugegangen, grüßten Simon mit ſichtbaren Merkmalen der aufrichtigſten Hochſchåzung, und Einer derſelben begann alſo:

Lieber Nachbar! Wir alle ſehen ſeit einigen Jahren an Deinem Gegenbilde, und ſind beſonders in dem lezten Jahre des Mißwachſes und der allgemeinen Theuerung des Getreides völlig zur Erkenntniß gekommen, daß all unſere unverdroſſene Mühe und Arbeit nur einen ſchwankenden Erfolg von Ferten auf Heuer hervorbringe, und keine geſicherte Nuznieſſung auf unſern Gründen liege.

Wenn wir dagegen Dein Gut anſehen, iſt es gerade, als wenn wir alle nur Wůſteneien gegen Dir beſåſſen; und wir wiſſen doch, daß noch vor wenigen Jahren, — zu den Zeiten Deines Vaters, — auf Deinem Gute alles eben auch ſo ausſah, wie jzt noch bei uns.

Wir litten in den vergangenen Getreid-Mißjahren Mangel — Noth — Hunger, — und mußten bei eingetrettener Erndte-Zeit über das Getreid ſchon während des Schnittes — als über die einzige Frucht der Reife mit Heißhunger herfallen: Du hingegen erſezteſt den Getreid-Mangel mit Obſt und Gemůſe, und hatteſt ſchon wieder vor und während der Erndte neuen Ueberfluß deſſelben; Wir műſſen in allen Speiſeformen nur immer und allein an das Getreid uns halten: Du

aber

aber haſt immer ſchon vom Juni an vielerlei Eßfrüchte in friſch und getrokneten Geſtalten als nährende Zuſpeiſe, und gewinneſt von allen Seiten Vortheile, die wir nicht kennen, und — doch ſo ſchwer entbehren.

Daß Du hauptſächlich durch die Anpflanzung ſo vieler Obſtbäume den meiſten Gewinn aus Deinem Gute zieheſt, ſehen wir wohl ſchon ſeit 4 oder 5 Jahren, und wir haben bereits auch angefangen, auf unſern Aeugern und Rainen einige Bäume zu ſezen: die Bäume wollen aber nicht wachſen; das nimmt uns den Muth und die Luſt, mehrere zu pflanzen, und was wir auch nur ſonſt Dir nachthun wollen, mißglükt uns.

So haben denn hier meine zween Schwäger, dann mein Gevatter und ich uns beredet, Dich gemeinſchaftlich zu bitten: uns aus nachbarlicher Gefälligkeit auch die Vortheile und Erfahrungen, welche Du in der Haus- und Feldwirthſchaft, ſo anderm, in einem ſo hohen Grade beſizeſt, nach und nach erklärlich beizubringen; ja, wenn Du es erlaubteſt, ſo würden wir an Sonn- und Feiertagen Nachmittag zu Dir gleichſam ordentlich in die Lehre kommen, und nicht ablaſſen in unſerer Folgſamkeit und unſerem Bemühen, bis wir unſere Güter ſo viel möglich Dem Deinigen gleich gebracht haben.

Simon hatte dieſe Rede mit ſichtbarer Freude angehört. Ihr habt, antwortete er, mit eurer Bitte mir ſelbſt einen angenehmen Wunſch erfüllt.

Da ich aus meinem eigenen Oekonomie-Betriebe nach den neueren Verbeſſerungs-Erfahrungen einen ſo reichen Nuzen erndte, ſo hätte ich dieſe Vortheile gerne längſt weiter verbreitet und inſonderheit meine nähern Nachbarn damit beglükt geſehen.

Ich

Ich will daher euer Vorhaben nach allen Kräften mit Rath und That gerne unterſtüzen; aber behaltet das Zutrauen, welches euch heute zu mir geführt, und das ich ja — ſo oft ſchon geſucht, aber nicht gefunden habe, für die Zukunft immer bei: dann wollen wir unſere ganze Gegend in einen Garten umſchafen, der, ſchön wie das Paradies unſerer Stamm-Eltern, uns in den glüklichſten Stand des Ueberflußes und des Wohlergehens ſezen wird.

Viertes Kapitel.

Nun erfahren wir auch, wer der Fremde iſt.

Das iſt ja heute für mich ein recht freudiger Tag, fuhr Simon fort; einmal: eures guten Vorſazes wegen, und dann: weil mein Jugend-Freund Karl Moll, auf den ihr euch wohl auch noch erinnern werdet, nach einer ſo langen Abweſenheit unvermuthet, geſund und glüklich wieder hier eingetrofen iſt.

Wie? — riefen alle vier, wie aus Einem Munde: Karl Moll, der vor 20 Jahren von hier weggelaufen, — des Taglöhners Thomas Sohn? der wäre wieder gekommen? — Ei! iſt er denn in Deinem Hauſe, Simon?

Nun, er ſteht ja hier vor euch, entgegnete Simon, indem er lächelnd auf mich wies; haben denn die 20 Jahre Entfernung das Bild ſeiner Geſtalt ganz aus euerem Gedächtniſſe verwiſcht? —

Die Bauern machten große Augen. Ich war in meinem dreizehnten Jahre als der arme Sohn eines Taglöhners von da weggegangen, nachdem meine beiden

den Eltern geſtorben waren, und ſtund nun als erwachſener Mann, vornehm und anſehnlich gekleidet, vor ihnen.

Grüß euch Gott, ſprach ich, brave Männer! Ja, der böſe — weggelaufene Karl Moll iſt wieder hier, geſegnet und glüklich nach vielen beſtandenen guten und ſchlimmen Schikſalen.

Wir werden uns bald als gute alte Bekannte wieder zuſammen finden, und — da mir ſeit den wenigen Stunden meines Hierſeyns alles, was ich ſehe, und höre, überaus wohl gefällt, iſt es wohl möglich, daß ich den Reſt meines Lebens in euerer Mitte zubringe, da mein künftiger Aufenthalt ſowohl, als meine weitere Lebensweiſe lediglich von meiner eigenen Willkühr abhängen.

Dieſe Rede brachte allen ſichtbare Freude. Sie reichten mir, nun ſchon vertrauter, der Reihe nach die Hand, und drangen in mich, mein Wort ja nicht mehr zurük zu nehmen, und unter ihnen zu leben.

Mein Simon nahm mich ſtillſchweigend bei der Hand, drükte ſie ſtark, und ſein flammendes Aug', das Freundſchaft und Liebe ſprach, haftete auf mir. — Ich verſtund ihn.

Wohlan, ſprach er endlich gegen die Nachbarn: Laßt den nachbarlichen Kreis der Liebe und Freundſchaft uns enger ziehen, und ſtandhaft und feſt zuſammenwirken zur Erreichung des gefaßten edlen Entſchluſſes. Erſt wenn man die Früchte ſieht, ehrt man den Baum, und dankt dem, der ihn gepflanzt hat. Glaubt mir, daß Gott im Himmel Freude daran habe. Er,

der

der unſere Herzen prüft, und alles Gute mit ſeinem Segen ſtüzt, wird in unſerm Beginnen uns ſtärken, und zum ſichern Ziele führen. Für Heute genug! — Der kurze Reſt des Tages lauft ab. Kommet zu mir um Rath und That, wann ihr wollt, und ſo ihr am nächſtkommenden Sonntag' nach euerem Antrage zu einer weitern Berathung und Beſprechung bei mir einkehren wollet, will ich euch ſogleich ſichere Mittel angeben, wie euere, auf die Aenger und Raine geſezten Bäumchen, welche nicht fortgedeihen wollen, ſchnell in Wachsthum kommen, ein ganz anderes Ausſehen erhalten, und auch gar bald Früchte bringen ſollen.

Die vier wackern Bauern nahmen nun Abſchied, dankten Simon für den zugeſicherten Beiſtand zu ihrem Vorhaben, und luden mich ein, ſie ja recht bald in ihren Häuſern zu beſuchen.

Vater im Himmel! ich danke Dir, begann Simon, nachdem ſie fort waren: ſo haſt Du denn dieſen meinen ſo vieljährigen Wunſch endlich auch erfüllt!

Sie, die dem Gedeihen meiner Obſtbäume lange Zeit alles Glük abſprachen, ſehen ein, daß ſie ſich geirrt, und zu voreilig gerichtet haben. Mein Beiſpiel hat geſiegt: Viel iſt jzt für die gute Sache gewonnen! Nun wird mein Obſt mir geſicherter ſeyn, da das Intereſſe für Obſtbaumzucht ſich weiter ausdehnet. — Diebſtahl und Frevel geſchehen in der Regel nur von jenen, die ſelbſt keinen Baum, kein Obſt, kein Kulturs-Intereſſe haben. Das wird ſich nun ändern, Karl! Bald wird Alles für das Nüzliche der Obſtbaumzucht Glauben und Sinn bekommen und mit Ueberfluß geſegnet ſeyn.

Fünf-

Fünftes Kapitel.

Eine Bauernwohnung, aber was für eine?

Wir waren indeß wieder zurükgekommen, und ich trat in das neu gebaute Haus meines Freundes. Es war kein Prachtgebäude, und ich fand keinen ſtolzen Glanz in demſelben, aber überall zwekmäßigen Raum, und blendende Reinlichkeit. Uebrigens hatte es die Form eines regelmäßigen, und gleichſeitigen Viereks.

Zu ebener Erde ging mitten durch das Haus ein, mit gebrannten Mauerſteinen gepflaſtertes Flöz, die Hausflur, geräumig und helle, wozu vor- und rükwärts Hausthüren führten. Man ging von dieſer Hausflur auf den Boden, in die Stuben, nach dem Hofe, nach der Küche, und in den Keller.

Die rechte Seite, mit der Ausſicht über den Garten, der ehemals der Hof mit der Miſtgrube war, hatte aneinander drei — nicht gar große Stuben. Hier, ſagte Simon, ſchlafen meine ſechs Kinder, und zwar in dem einen Gemache die Mädchen, und im andern die Knaben, jedes Kind in einem eigenen Bette; und hier, in der erſten Stube vom Eingange, ich und die Mutter.

Zur linken Seite der Hausflur waren zwei, etwas größere Stuben. Die hinterſte war als Koch- und Waſchzimmer an die Küche gebaut, von der vordern überſah man den Hof und die Stallungen. Sie war die gemeinſame Wohn- und Arbeitsſtube bei Tag.

Nach dieſem einfachen, aber ſehr zwekmäßigen Grundplane war auch das Stokwerk über eine Stiege abgetheilt; nur war von den drei Zimmern rechter Hand einzig das hinterſte heizbar, wie Simon ſagte:

als

als das ſtillſte für den Fall, daß eines von den Hausgenoſſen erkranken ſollte.

Im mittlern waren Schränke und Käſten zu Kleidern, Leinwanden und andern Habſeligkeiten, und das vorderſte war die Schlafkammer für die Mägde. Die Knechte ſchliefen in geſonderten Gemächern — im Stalle.

Die linke Seite war durchaus als Speicher gerichtet für Getreid und Obſt, abgetheilt durch dünne Bretterwände in verſchiedene Vorrathskammern zu Sämereien, Wolle, Hanf, Flachs, Garn, Eiſen, Lederzeug u. ſ. w.

Noch eine Stiege hinauf, unter dem Dache, fand man vorgerichtetes Holz zu Driſcheln, Gabeln, Rechen, Senſen u. dgl. Auch waren da Spinnräder, Brecheln ſo anders, aufbewahrt. Die Dachung war von Ziegeln, und das Haus machte die Fronte nach dem Hofe zu, und ſtund für ſich allein, d. h. nicht an Scheune und Stallung angebaut, theils, wie Simon ſagte, der Geſundheit, theils der Feuergefahr wegen; es war übrigens mit Scheune und Stallung durch zwei Einfahrten in Verbindung und Beſchluß geſezt, welchen Einfahrten im Hintergrunde die Tenne und Schoppen entgegen ſtunden.

Auf der Abend-Seite, mit der Stallthüre gegen Morgen, ſtund der Schafſtall, geſchüzt auf ſolche Art vor den kalten, ſtürmenden Abend- und Mitternachts-Winden. Dieſem gegenüber ſtund die Stallung für Rindvieh und Pferde, und hinter dieſem war die gemauerte Miſtſtätte.

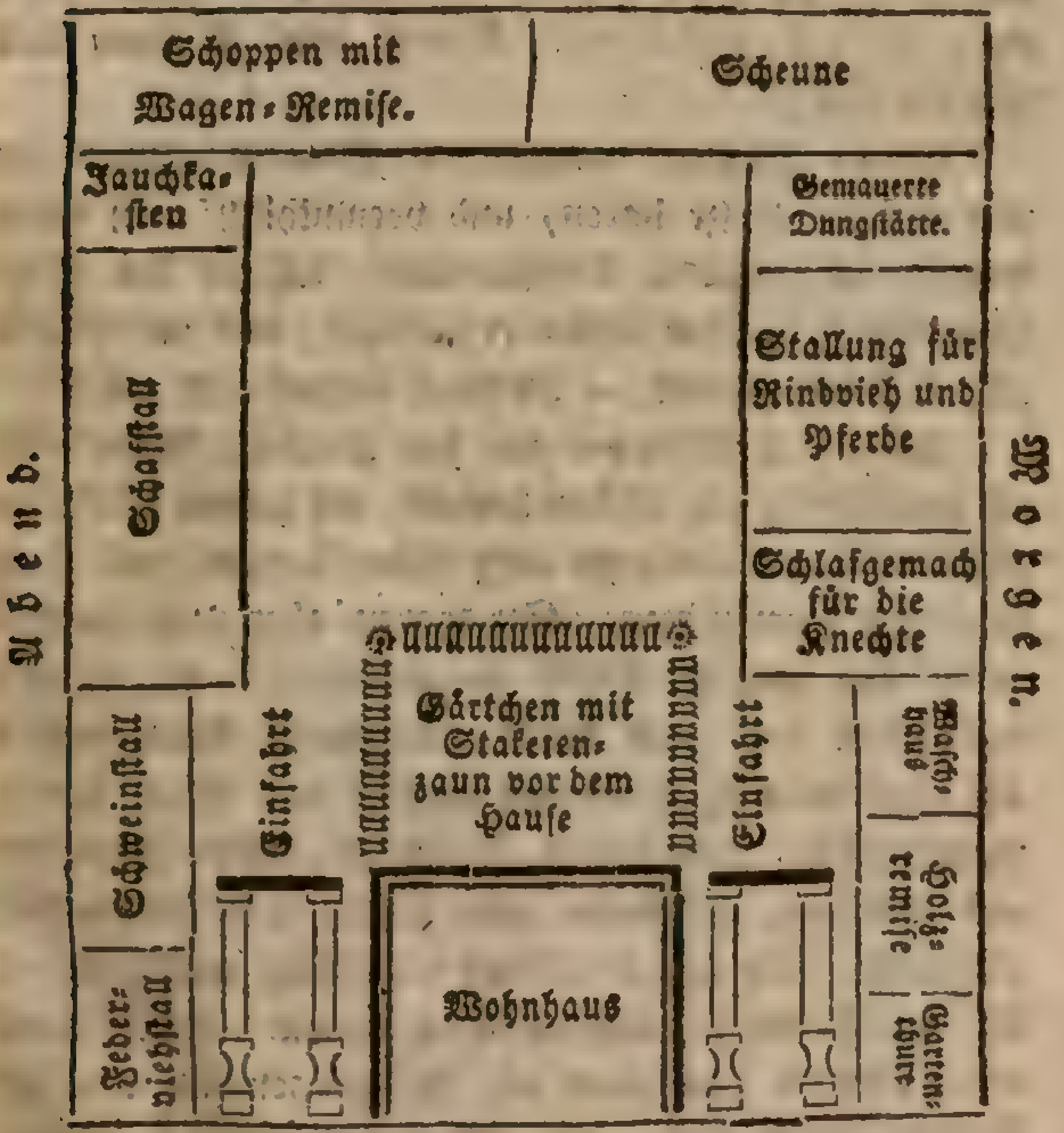
Vorwärts dieſen beiden Hauptſtällen, und an ſie anſtoſſend, ſtunden kleinere Gebäude, zu Federvieh- und Schweinſtällen, Waſchhaus, Holzremiſen ꝛc. mit einem Ausgang in den Garten.

Eine

Eine Hauptſache war auch ein überall laufendes geſundes Quelwaſſer. Dieſe Vorrichtung, bemerkte Simon, war zwar koſtſpielig, aber deren Werth und Güte ſind unſchäzbar. Außerdem, fuhr er fort, iſt alles nur nach der nothwendigen Bequemlichkeit und Nuzbarkeit eingerichtet, und alles Ueberflüßige, meinem Stande nicht Gebührende, vermieden.

Der ganze Stand der Gebäude untereinander bildete übrigens einen ſchönen, regelmäßigen Hof, der überall verſchloſſen war. Er fiel etwa nach folgendem Umriße in Anſicht.

Mitternacht.



Mittag.

Sechstes Kapitel.

Der Oeb-Bauer Gſchray liegt hinterm Zaun drauſſen — : hat einen Hagel — Rauſch!

Mit dieſen Worten trat einer von Simons Knechten in die Stube, als wir uns eben zu einem kleinen Mahle ſezten, das Theres indeß zubereitet hatte.

Schnell ſtund Simon auf. Helft ihm ſogleich weiter, ſprach er zu dem Knechte, oder bringt ihn herein in's Haus! Simon hatte 2 Söhnchen, von 10 und 9 Jahren, Paul, und Lorenz mit Namen. Vater! fragte Paul, was hat der Oeb-Bauer — ? einen Hagelrauſch —? Vater! was iſt denn das für ein Ding? —

Meine Kinder! antwortete Simon, was ihr zum erſtenmale jzt hören, und vermuthlich auch ſehen werdet, iſt etwas ſo Abſcheuliches, daß es den Menſchen tief unter das Thier erniedriget, und mit Graus und Schande bedekt. — Kommet einmal mit mir!

Eben trat Simon mit den Knaben, denen auch ich nachfolgte, zur Thüre heraus, als zween nüchterne Männer den Trunkenen aufgehoben hatten, und fortzuſchleppen verſuchten. Sie waren aber nicht vermögend, ihn von der Stelle wegzuſchafen. Er riß ſich von ihnen los, und knikte zuſammen, ſtund wieder auf, fiel wieder, hatte das Geſicht voll Blut, konnte weder gehen, noch ſtehen, ſtammelte, wollte ſchimpfen und ſchlagen, vermochts aber nicht, und brüllte wie ein Vieh. So wie er Simon anſichtig ward, ſpie er ihn mit hervorgequollenen Augen, wie ein Raſender, an! Endlich ſchleppten die Nüchternen ihn wie ein Rind mit ſich fort. Die Knaben hatten ſich erſchro-

ken

ken an den Vater gedrängt; ſie wußten nicht, was das war.

Sehet, ſprach Simon zu ihnen, dieß iſt ein Menſch, der zu viel getrunken, der eine der edelſten Gottesgaben, das Getränk, gemißbraucht hat. — Vorher war er ein Menſch, nun iſt er ſchlechter, als ein Thier. Kein Thier beſäuft ſich freiwillig. Er iſt ganz von Sinnen, weis nicht, was er thut, verlezt ſich und Andere, beleidigt Jeden, den er ſieht, und muß ſich behandeln laſſen, wie ein Vieh. Kein Glied ſeines Leibes hat er in ſeiner Gewalt; kein Geſichtszug an ihm war natürlich, ſondern alles verzerrt und verzogen, verunſtaltet und entmenſcht. Das iſt nun bei weitem noch nicht das Ganze. Nun wird er in einen tiefen Schlaf fallen, und wenn er dann erwacht, wird er die Schmerzen von ſeinen Wunden fühlen, welche er jzt nicht fühlen kann. Dann wird er über Kopfweh und Uebelkeit klagen, und wird den verſchlungenen Ueberfluß widernatürlich von ſich geben, wird wie ein zerſtörter Menſch, wie ein Todter, wie ein Scheuſal, ausſehen, wird Morgen zu nichts geſchikt ſeyn, nicht eſſen und trinken können, und wird ſich vor allen Menſchen ſchämen. Ja, wenn er dieß Laſter nicht läßt, ſo wird er ſich bald hintrinken, und wohl gar einmal mitten in der Trunkenheit ſein Grab finden.

Pfui, rief Lorenz aus, das hätte ich nicht gedacht, daß ein Menſch ſo abſcheulich handeln, und ſich ſo von Sinnen trinken könnte: Nein, das thu' ich gewiß nie! —

Simon. Das gebe Gott! Ich erzog euch zur Nüchternheit, Unſchuld und Tugend. Ach — könnte ich ewig bei euch ſeyn! Aber ich werde von euch ſcheiden müſſen, wenn meine Stunde kommt; alsdann werdet

ihr ohne Wächter, von den Verführungen der Welt umgeben ſeyn. Nicht blos Trunkenbolde werdet ihr ſehen, auch Spieler und Lüderliche, Räuber und Mörder, Neider und Unverſöhnliche, Geizige und Verſchwender. — Beim erſten Anblik wird euer unſchuldiges, noch unverderbtes Herz vor ihnen erſchrecken; es iſt aber nur gar zu leicht geſchehen, daß man ſich durch das öftere Sehen ſolcher Menſchen an ſie gewöhne, und ſie weniger ſchreklich finde. Sie ſuchen unſere Geſellſchaft, nennen ſich unſere Freunde, lachen, wenn wir von Tugend reden, über unſer Geſchwäz, und wie der Tropfen vom Dache einen Stein nicht auf einmal, ſondern durch das öftere Nachfallen nach und nach aushohlt, ſo verführen dieſe Menſchen uns gleichfalls nicht mit einemmale, ſondern durch längern Umgang. Habet daher nicht mit allen Menſchen ohne Unterſchied Umgang; entfernt euch von ſolchen gleich, die im ſchlechten Rufe ſtehen, oder an denen ihr Laſter und Abſcheulichkeiten wahrnehmt. Laßt euch von ihren luſtigen Schnurpfeiffereien nicht bethören, von ihren glatten Worten nicht verführen: trennt euch auf der Stelle von ihnen, es koſte euch, was es wolle.

Paul. Mich ſoll gewiß keiner verführen. So, wie mich Jemand verführen will, will ich an meinen Vater denken.

Simon. Dabei beharre, mein Sohn; das thu', wenn ich längſt todt bin.

Getränk und Speiß ſind Gottes Gaben,
Sie zu genießen will er haben.
Doch brauche ſie in Unmaß nie,
Du biſt ja Menſch, und kein Stük Vieh.

Sie-

Siebentes Kapitel.

Es gefällt mir ſehr wohl in Simons Hauſe.

Wo Friede und Eintracht herrſchen, und die redliche Arbeit, da bin ich gerne. Darum gefiel mir vom erſten Eintritt auf Simons Grund und Boden ſogleich Alles, was ich ſah—; mich umfloß der Geiſt der Ordnung und Harmonie. Es gefiel mir darum auch alles in ſeinem Hauſe: Vater, Mutter, Kinder und Dienſtboten—; ich ſah nur Eine Geſtalt der Aufrichtigkeit, Liebe und Freundſchaft.

Nachdem der berauſchte Oed-Bauer Gſchray fortgebracht war, fiel kein Einziges mit liebloſem Tadel über ihn her; die zween Knaben ſaſſen ernſt und ſchweigend, und wurden endlich zu Bette geſchikt.

Ich habe ihnen, bemerkte uns dann Simon, den Anblik eines Betrunkenen aus guten Gründen gegeben. In den weichen Seelen zarter Kinder bleibt die Vorſtellung von einer Sache immer ſo haften, wie der Eindruk des erſten Anblikes ſie bildete. Das habe ich aus eigener und fremder Erfahrung. Ich wollte ſie daher mit dem Anblike eines Berauſchten auf eine abſchrekende Weiſe überraſchen.

Hätten ſie die Wirkungen eines Rauſches durch Zufall ſpäter ohne mein Beiſeyn unter Menſchen geſehen, welche über den Berauſchten blos geſpaßt, den Kindern aber nichts zur Beherzigung hiezu bemerkt hätten, ſo wäre ihre Vorſtellung, Anfangs unberichtigt, nach und nach ſo abgeſtumpft worden, daß ihr Andenken an einen Rauſch etwa von der Art geblieben wäre, als hätten ſie Jemanden aus der Naſe bluten ſehen;

hen; ſie ſelbſt wären bei der erſten Gelegenheit ungewarnt in das Vergehen der Berauſchung verfallen, ohne je mehr dazu zu denken, als daß ſolches etwas Gewöhnliches ſey—.

Anders aber, glaube ich, werden ſie jezt davon denken; ihr Ernſt, ihr Stillſchweigen zeigten, daß ihre Seele ergriffen, und von dem außerordentlichen Anblike voll ſey; ſie werden ſich hüten, je einmal in einen ſo verlaſſenen, elenden, viehartigen Zuſtand zu kommen.

So werde ich ſie von nun an bei jeder Gelegenheit eben ſo ſorgſam mit dem Anblike des Laſters ſchreken, als ich ihnen bisher nur Bilder des Schönen und Guten gezeigt, und ihre Herzen für die Empfänglichkeit der Tugend gebildet habe. Und ſo — will ich ſie im übrigen Gott empfehlen, daß ſie gute Menſchen werden mögen. Euch Dienſtboten aber erſuche ich alle, hiezu mit Beiſpiel und That beizuwirken; denn mir liegen die Kinder ſehr am Herzen.

Uebrigens war Simons Umgang mit ſeinen Kindern frei und angenehm, weit entfernt, ſie als ein ernſthafter und roher Bauer durch Furcht zu beherrſchen. Darum ſieht man auch nur Liebe und Fröhlichkeit in ſeinem Hauſe, und offene heitere Geſichter.

Simons Liebe und Freundſchaft erſtrekt ſich auch über alle ſeine Nachbarn, obgleich viele derſelben ihn mit Neid und Boßheit gar oft neken. Ich verzeihe ihnen, ſagt er dann; denn ſie wiſſen nicht, was ſie thun. Vorzüglich wurde Simon zu Anfang ſeines Hauſens allenthalben als ein Sonderling, der weiſer ſeyn wolle, als andere, verſchrien und verſpottet. Man verurtheilte ihn als einen Verderber ſeiner Felder und

Wal-

Waldungen ohne weiters zur Gant und zum Bettelſtab, bedauerte mit boßhaftem Mitleid ſeine armen Kinder, denen der Werth der Waldungen durch Simons Abſchlagung, Ausſtokung und Beſezung mit Obſtbäumen abgeſchwendet würde, und verſagte dem Getreide alles Gedeihen auf ſeinen Aekern — unter den darauf geſezten Bäumen.

Ruhig ging Simon, wie der Elephant unter den Heuſchreken, ſeinen geraden Weg fort, und widerlegte ſeine Feinde durch die Folgen ſeiner Bemühungen, durch reiche Erndten, durch volle Beutel aus dem Ertrag' ſeines Obſtes. Sich immer gleich, iſt er jedem ohne Unterſchied der gefällige Nachbar, hilft jedem, dem er kann, und gewinnt ſo die halsſtärrigſten Herzen.

Freundſchaft, Gefälligkeit, Vergebung der Beleidigungen ſind ihm eben ſo natürlich, als ſein Fleiß in ſeinen beſtändigen Verbeſſerungen, und dieſe Tugenden erhalten ihn in einer alles überſteigenden Gleichmüthigkeit und Zufriedenheit, die an ſeinen Mienen mit einer göttlichen Kraft herfür ſtrahlen.

So leicht iſt es, glüklich zu ſeyn, wenn man es ſelbſt ſeyn will; denn das Glük liegt in uns — in unſeren Herzen!

Achtes Kapitel.

Die Abendmahlzeit.

„Darf ich nicht erinnern, daß das Abendeſſen kalt wird?" ſagte Theres, indem in der reinlichen Stube auf einem reinlichen Tiſchgedeke ein liebes Abendeſſen bereit ſtund.

Simon

Simon wendete ſich gegen den Tiſch und ſprach mit ernſter Würde folgendes kurze

Tiſchgebet.

Du gütiger Gott, lieber himmliſcher Vater! von dem alle gute Gaben herkommen, ſegne jzt dieſe Speiſen, die wir zur Erhaltung und Stärkung unſerer Geſundheit genießen wollen, und laß ſie uns dazu gedeihen; aber gib auch, daß wir dich durch Mäßigkeit und fromme Thaten preiſen mögen, durch Jeſum Chriſtum, Amen.

Nun ſezten wir uns zu Tiſche. Seit lange hatte mir kein Mahl mehr ſo geſchmekt, wie heute, in Simons Hauſe, an der Seite meines Jugendfreundes.

Beſonders traktirte uns Theres mit ſehr guten Zugemüsſpeiſen und ich mußte mich darüber ſehr wundern, da ich gar wohl wußte, daß die Bauern in dieſer Gegend von Gemüsſpeiſen ſonſt nichts wußten.

Du haſt wohl Recht, antwortete Simon: Meine Nachbarn haben gar keinen Begriff von der Geſundheit, Güte und dem Nuzen der Gemüsſpeiſen, noch weniger vom Gemüsbau ſelbſt.

Ich hingegen habe hierin eine beſtändige angenehme Abwechslung und erſpare zugleich die Hälfte an Getreid. Eben ſo viel erſpart meine liebe Theres an Milch, und löst aus Schmalz und Butter ein anſehnliches Stük Geld; ja, ſelbſt auch einiges Gemüs kann ich zu baar Geld machen; nichts davon zu melden, wie viel Futter ich noch auſſerdem aus den Abfällen erhalte für Kühe, Schweine und Gänſe.

Freund! ſprach ich, ich bin von der Nüzlichkeit, ja von der dringenden Nothwendigkeit des Gemüsbaues auf einem wohlhergeſtellten Bauernhofe wohl über-

überzeugt. Allein ich weis auch aus Erfahrung, daß die wenigſten Bauernweiber Gemüs kochen können, und wenn ſie es könnten, ſo fragt ſichs erſt, wer es eſſen ſoll? denn — Bauer, Kinder und Ehhalten ſind es nicht gewohnt.

Das wäre die geringſte Sorge, ſagte Simon, gewöhnen ſich doch unſere Kinder und Knechte ſo gerne ans Tabak rauchen, was gewis anfangs keine geringe Ueberwindung koſtet.

Gemüs iſt eine Delikateſſe auf den Tafeln des Reichen und ſättigt den nicht bemittelten Städter.

Es muß eine einfältige Bäuerinn ſeyn, die ſich nicht Gelegenheit zu verſchafen weis, einige Gemüsarten kochen zu lernen.

Ich habe wohl vordem ſelbſt mit einer gewiſſen Bäuerin über den Gemüsbau geſprochen, und ſie dazu bereden wollen. Sie begegnete mir aber ganz kurzweg mit der Abfertigung:

Das verſtehn wir nicht; — Wir können's nicht kochen; — Wir möchten auch keins; — Wir ſinds nicht gewohnt.

Es kamen aber die Hungerjahre, wo manchem Bauer wenig Getreid wuchs.

Da ſprach dieſe Bäuerin aus einem andern Ton. Ich ließ ihr aus Mitleid, was ſie nur brauchte, aus meinem Garten zukommen. Da verſtund ſie es gleich; da konnte ſie es kochen; da mochte ſie es; da war ſie es gewohnt.

Sieh, und ſo iſt es beim Bauer in allen Dingen. Zu ſeinem großen Schaden vernachläßigt er oft ſeinen größten Nuzen!

Mancher, wenn er nicht muß,
Rührt weder Hand noch Fuß.

Neun-

Neuntes Kapitel.

Vom Gebrauche des Mooſes ſtatt der Strohſäke.

Wir hatten über das, was der Bauer zur Verbeſſerung und Verſchönerung ſeines Standes alles thun könnte und doch nicht thut, bis tief in die Nacht noch manchen Diskurs, bis der unbeſiegbare Schlaf mit Gewalt in meine Augen drang. Simon führte mich in das Stokwerk über eine Stiege in das ſtille hinterſte heizbare Zimmer, worin ein reinliches Bett mich Müden aufnahm.

Wie wunderte ich mich aber, als ich ſtatt eines Strohſakes eine ordentliche Matraze unter mir ſpürte.

Da Pferdehaare ſehr theuer, und Matrazen in der Wohnung eines gemeinen Bauers, wie Simon war, nicht leicht zu finden ſind, gab ich ihm am Morgen darüber meine große Verwunderung zu verſtehen. Er lächelte. Meine Matrazen ſprach er, ſind bloße Moosſäke, und ich ziehe ſie aus gar vielerlei Urſachen den gewöhnlichen Strohſäken vor.

Es iſt ſehr gewöhnlich, daß man gegen die Strohſäke, welche dazu dienen, daß man das harte Holz des Geſtelles nicht fühlen ſoll, Klage führet. Sie ſind nemlich ſchwer zu hantiren, man liegt nicht eben genug darauf; beim Aufſchütteln fällt das Stroh alles gegen die Mitte, ſie machen auch das Zimmer unreinlich, und ſonderlich dienen ſie den Mäuſen zur Wohnung. Will man an deren Statt ordentliche Matrazen mit Pferde-Haaren gebrauchen, ſo iſt dieß ein koſtbares Geräthe: allein Moosſäke ſind eben ſo angenehm und viel wohlfeiler. Man macht ſie eben ſo, wie die gewöhnlichen

Matra-

Matrazen, ſticht ſie hier und da durch, und hat nicht zu befürchten, daß Mäuſe oder andere Gäſte darin Aufenthalt finden. Iſt das Moos niedergedrükt, ſo klopft man es mit Steken aus, und dann hebt es ſich von Neuem.

Ein dergleichen Moosſak dauert zwanzig Jahre.

Ei, entgegnete ich, ſo ſollten ja ſolche Moosſäke billig in allen Bauern-Häuſern gemacht werden, voraus wenn die Verfertigung derſelben nicht zu ſchwierig oder künſtlich wäre?

Gar nicht, erwiderte Simon. Man ſammelt dieſes Moos im Auguſt und September in den Waldungen, wenn es im ſtärkſten Wachsthume iſt, ſucht an einem heitern und troknen Tag das längſte und weicheſte Moos aus, ſäubert es ſogleich von der gröbſten Erde, und beſonders von deſſen holzigen Wurzeln.

Sodann bringt man es auf den Boden, oder an einen andern troknen Ort aus der Sonne in Schatten, breitet es allda aus, und läßt es ſo abtroknen, damit ſich die Erde vollends rein und leicht von den Wurzeln abſondert, dieſe aber doch ſelbſt nicht ſpröde und zerbrechlich werden.

In dieſem Zuſtande legt man es auf Flechten, oder über zwei kreuzweis gelegte Wagen-Leitern, und klopfet ſanft mit einem Steken ſo lange darauf, bis alle daran hängende Erde abgefallen iſt, wobei man zugleich alles Harte abſchneidet. Wenn das Moos alſo vorbereitet worden, iſt es zum Stopfen fertig. Es wird jezt ſchön gleich in die Matraze eingerichtet, und mittelſt einer großen eiſernen Nadel, welche man bei jedem Zeugſchmid um einige Kreuzer haben kann, mit Spagat abgenäht.

Auch

Auch die Sattler ſind mit dergleichen Nadeln verſehen; und den Sattler hat der Bauer gewöhnlich 3 bis 4 mal des Jahres zur Ausbeſſerung der Roßgeſchirre auf ſeiner Stube. Da wäre nun die ſchönſte Gelegenheit ſolche Moos-Matrazen machen zu können.

Zehntes Kapitel.

Der ſchöne Morgen wird benüzt zum Beſuch der Nachbarn.

Ich hatte die vier Bauern, welche ſich entſchloſſen hatten, Simons Beiſpiel nachzufolgen, recht herzlich liebgewonnen, und das trieb mich hinaus — ſie zu beſuchen. Die Lieblichkeit eines ſchönen heitern Tages umgab mich, und ich ſtund voll ſüſſer Empfindung und Wonne da — auf der Heimath lieblicher Stätte. Der Geſang der muntern Vögel, und das Geſumſe der fleiſſigen Bienen, belebten um Simons Wohnung Buſch und Blüthen: man glaubte ſich an einem Orte zu befinden, der einzig zum Zweke des Vergnügens geſchafen wäre. Sah man aber prüfender um ſich, ſo entdekte man unabſehbare Merkmale des ökonomiſchen Nuzens, überall die Hand des fleißigen Landmanns, alles Frucht, alles Segen und Wohlſtand. Schöner, als Geſtern, ſtrahlte Simons herrliche Schöpfung im Glanz der neu aufgegangenen Sonne, welche ſelbſt wohlgefällig zu verweilen ſchien über dem Wohnſize des Fleißes, des Glückes und der Tugend. So wohl, wie izt, war mir noch nie zu Muthe geweſen.

Aber — wie ich Simons Grundſtüke verließ, trat ich — gleichſam aus einem ſchönen Garten in wüſtes — ödes Land. Auf ſchmuzigen Wegen mußte

ich bald durch breite Hohlwege, oder Sümpfe, bald durch verwildertes geſtrippiges Büſchwerk mich über-ſchleppen von einem Zaun über den andern, wo dann jedesmal einige Aeker da lagen mit breiten Rainen, auf denen unter elendem Graswuchſe Erlen und Ge-ſträucher ſtunden, Weiden, Kranwittſtauden und Dörner.

Ueberall hatten unzählige Fahrtgeleiſe die Grund-ſtüke zerſchnitten und zerſchunden in Quer- und Kreuz-Richtungen, immer beſſern Weg ſuchend, und den Weg immer mehr verſchlechternd, ſo, daß zur einzigen Mög-lichkeit des Fortkommens gar oft die beſäeten Felder Plaz leihen mußten.

„Ah, grüß Sie Gott, Herr Karl Moll —, kam mir eine Stimme, die mir bekannt deuchte, entgegen, und jener Bauer, welcher Geſtern zu Simon das Wort geführt hatte, ſtund vor mir. — Nun, das laß ich gelten, wenn Sie auf dem Wege ſind, uns, wie Sie verſprochen, zu beſuchen.“

Ich. Das will ich, Nachbar! Aber bald hätte ich den mir vor 20 Jahren gar wohl bekannten rechten Weg hieher nicht mehr gefunden, da indeß ſo viele neue Wege kreuz und quer entſtanden ſind, die unter dem zugleich aufgekommenen Buſchwerke gar leicht irre führen.

Bauer. Wird bald anders werden, Herr! Ha-ben's ja Geſtern ſelbſt gehört; daß wir vier Dachshei-mer Bauern es nun gerade ſo machen wollen, wie Strüf in Lichtendorf.

Ich. Ja, ich habe es gehört, und meine große Freude darüber gehabt; — aber . . . !

Bauer. Nun, nur heraus mit Ihrem Aber; Ich will doch nicht denken, daß Strüf die Zuſage ſeiner

Bei-

Beiwirkung wieder brechen werde: er iſt gewöhnt, Wort zu halten.

Ich. Daran iſt kein Zweifel; aber, ob ihr vier Bauern bis zur Vollendung gleichen Sinnes bleiben, ob ihr nicht ſelbſt Hinderniſſe und Schwierigkeiten in den Weg legen, und das Werk wieder hinterſtellig machen werdet, das iſts, was ich bezweifle.

Bauer. Warum ſollen wir ſelbſt uns Hinderniſſe in den Weg legen? Wir ſehen ja den überaus großen Nuzen, der uns und unſern Kindern und Kindes-Kindern daraus erwächst, an Simons Wirthſchaft vor uns, und müßten uns ja ſelbſt Feind ſeyn, wenn wir ſeinen verheiſſenen Beiſtand nicht mit beiden Händen ergriffen und feſthielten?

Ich. Aber, wenn ihr an Simons Wirthſchaft ſo großen Nuzen erkennt, warum ſeyd ihr denn nicht längſt in ſeine Fußſtapfen getreten, und habt gethan, was ihr ihn thun ſahet?

Bauer. Warum? — Hm! Wie Sie aber auch ſo genau fragen! Wir haben halt Anfangs über Simon nur gelacht, und nicht anders geglaubt, als daß er mit ſeiner ganzen Wirthſchaft auf Nichts kommen werde. Jzt, da wir anders überzeugt ſind, möchten wir es freilich gerne ſo machen, wie er, aber es fehlt uns erſtens an der rechten Einſicht und Wiſſenſchaft in allen den Dingen, die da bei Simon geſchehen, und zweitens haben wir das Vermögen nicht, um ſolche Arbeiten zu unternehmen, wie er ausgeführt hat.

Ich. So? — Was wären denn das für Arbeiten, die eure Einſicht und euer Vermögen überſteigen ſollten?

Bauer.

Bauer. Nun, Sie ſind über Simons Grundſtüke hergekommen, und haben ſich das nicht wahrgenommen? Sagen's, haben Sie auf Simons Grund und Boden eine einzige ſumpfige Seige geſehen? Oder öde Pläze mit wildem Staudenwerke? Oder ſchlechte Sandſtreken mit kahlem Graswuchſe? —

Ich. Nein; im Gegentheile, das hab' ich eben bewundert und angeſtaunt, daß all und jedes Flekchen ſo zwekmäßig kultivirt und benüzt war, wie gleichſam in einem ſchönen und fleißig bearbeiteten Garten.

Eilftes Kapitel.

Der Nachbar erzählt, wie Simon Strüf ſeine Wirthſchaft angefangen habe.

Nun, das laß ich gelten, fuhr der Bauer fort. Sehen Sie alſo: Strüf hat alle ſumpfigen Stellen durch Waſſergräben abgezapft, die tiefern Pläze mit Sand, Erde und Raſen überfahren, das ſchlechteſte Land verbeſſert, alles Gebüſch- und Staudenwerk abgereutet und ausgeſtokt, und die ſchönſten Obſtbaum-Reihen gehen nun ihren geregelten Gang hindurch. Auf den dürrſten Streken, wo ehemals nur wilder Haiden wucherte, wächſt unter dem Schatten herrlicher Obſtbäume jzt eingeſprengter Esparcette, gutes kurzes ſüßes Gras, und andere gebaute Futterkräuter, worauf Simons Schafe, lauter ächte ſpaniſche Stämme, heerdenweiſe weiden. Haben Sie etwa ſeine ſchönen Schafheerden noch nicht geſehen?

Ich. (Mit Verwunderung.) Nein — die ſah und vermuthete ich nicht.

Bauer. Nun, das laß ich gelten! da werden Sie noch gar vieles ſehen, woran vor etlichen Jahren keines Menſchen Seele gedacht hätte. Sehen Sie! da hat Simon erſt ſeine Grundſtüke ſich mit den Nachbarn zuſammengetauſcht, dann den ganzen Umfang derſelben mit einem lebendigen Zaun aus Weisdorn umgeben, auf dieſe Art ſich abgeſondert und eingeſchloſſen, anders, als wir, zu wirthſchaften angefangen, kein Vieh mehr ausgetrieben und wunderneue Einrichtungen getrofen. Alsbald fing er auch an, ſchier alle ſeine Waldungen auszuſtoken, ſo, daß Jedermann ſich deßhalb über ihn aufhielt, und ein allgemeiner Unwille gegen ihn losbrach.

Ich. Ei, warum habt ihr ihm denn das ſo übel genommen?

Bauer. Hier bei uns ſind die Waldungen für den Bauersmann ein Ewig-Kapital, das er nie angreifen darf. Wir nehmen jährlich davon nur die Zinſen, das heißt: 30 — 50 oder mehr oder weniger Klaftern Holz. Strük aber arbeitete in einem fort ſchier alles auf einmal nieder. Da er nun ſchon früher ſeine Felder alle mit Obſtbäumen beſezt hatte, glaubte Jedermann, es würde ihm, ſo bald dieſe einmal in die Höhe kämen, unter denſelben ſchier gar kein Getreid mehr wachſen, weil die Bäume alles um ſich austränken, und im Schatten ohnehin nichts fort will. Wenn er nun kein Holz auch mehr zu verkaufen hat, hieß es, und wenn er dann kein Getreid mehr bekommt, was wird bei dieſen harten Zeiten zulezt aus ihm werden, als ein Bettler? — Strük arbeitete indeß, wie er angefangen hatte, eifrig fort. Er wußte durch allerlei Mittel ſeinen Dünger zu vermehren, ſeine Felder

wur-

wurden immer verbeßert, die neu ausgeſtokten Gründe trugen Anfangs Haber, Erdäpfel und anders in Menge, und bald merkten wir ein gewiſſes Uebergewicht, das er über uns erlangte. Eh' wir dann unſer geſprochenes Verdammungsurtheil zurücknehmen wollten, hatte die neue Wirthſchaft ſchon ein herrliches Ausſehen, und gegenwärtig ſteht er wie ein Rieſe über uns da, und nimmt von ſeinem Gutsertrage tauſend Gulden ein, ehe wir hundert zuſammen zu bringen wiſſen.

Ich. Ihr ſagtet vorhin auch, daß es euch an Vermögen fehle, um jene Arbeiten zu unternehmen, welche Simon ausführte: Hat denn Simon zu ſeinem Anfange mit Geld ſich helfen können? Ich weis doch, daß es bei ſeinem verſtorbenen Vater ſehr knap herging?

Bauer. Will Ihnen's gleich ſagen, wie das war. Simon hat eben, wenn man es recht betrachten will, ſein Glük einzig und allein durch ſeine Heirath gemacht.

Ich. Ah — izt verſteh ich's. So hatte Simons Weib ein ſo großes Heirathgut!

Bauer. Ei, Heirathgut! Keinen Kreuzer hatte ſie, Nichts hatte ſie, und das iſt's ja eben, daß ſie Nichts hatte, denn ſonſt hätte vielleicht auch Simon noch Nichts.

Ich. Da verſteh ich Euch nicht, Nachbar, und ihr müßt mir die Sache recht erzählen, wenn ich aus dieſem Widerſpruche klug werden will!

Bauer. Nun, das laß ich gelten. Iſt mit zwei Worten erzählt das Ganze, und iſt gleich und leicht begrifen und verſtanden Alles, wenn ſchon die ganze Nachbarſchaft, ringsherum, und ich ſelbſt mit, es Jahre lang nicht haben begreifen, und verſtehen können.

Zwölftes Kapitel.

Pflanzet Obſtbäume, gebt ſie euern Töchtern als Heirathgut, und der Mann wird ſich wohl dabei befinden.

Sehen Sie, fuhr der Bauer fort, es war zwei Stunden von hier, zu Tanenheim, der alte Schullehrer Frohmann, arm, aber brav. Der hatte eine Tochter, Theres, jzt Simons Weib; ſchön, unſchuldig, ſittſam und ſtille. Wie das Veilchen unter den Blumen des Gartens, unbekannt und unbemerkt, ſo wuchs auch ſie unter den Töchtern des Landes heran bis zum fünfzehnten Jahre ihres Alters. Da wurde dem alten Frohmann ſein Dienſt abgenommen, und einem Jüngern übergeben. Was thut Frohmann? Er zieht mit ſeinem Töchterchen zu ſeines Bruders Sohn, einem Bauer, um da zu leben und — zu ſterben. Nun, das laß ich gelten, er erbittet und erhält von ſeinem Vetter —, dem Bauer —, einen kleinen Plaz Akerfeld, und bebaut ihn mit Beihilfe der Tochter auf abgeſonderten Beeten mit Erdäpfeln, Dorſchen, Bodenkohlraben, Kohl, Wirſching, Zwiebel, Bohnen, Erbſen, Kürbiſſen, Rüben und anderm mehr. Nur ein kleines Flekchen —, Stuben-Thür groß —, ließ er leer, und wo, zu —? Er beſtekt dieſes Flekchen im Herbſte mit lauter Obſtkernen. —— Nun, wir lachten halt über die kleine Wirthſchaft.

Im nächſten Frühjahre ſtunden gegen 700 junge Bäumchen: Aepfel- und Birn-Stämmchen da, alle auf dem kleinen Flekchen, ſchön und munter, wie junge Küchlein beiſammen. Es war eine Herzensluſt; wie die Bäumchen ſchnell empor wuchſen.

Im Frühlinge des zweiten Jahres nahm Frohmann die dikſten, geradeſten und ſchönſten Stüke heraus, ſchnitt ſie am Stamme bis auf ein paar Zoll gegen die Wurzel zurük, ſezte edle Propfreiſer auf die Stumpen, und verpflanzte ſie dann 2 Schuh' weit auseinander. Wir hatten ihm die Zurükſchneidung der ſchon ziemlich hohen Stämmchen damals als eine verderbende Verſtümmlung recht verübelt; aber ſieh! noch den nemlichen Sommer wuchſen die edlen Reiſer eine Elle hoch empor, und im Jahre darauf bekamen ſie ſchon die Höhe von zwei Ellen, und die Dike eines Fingers. Das war alſo im dritten Jahre nach der Kern-Saat.

Im Frühlinge des vierten Jahres muſterte Frohmann nochmal die ſchönſten Stämme aus, und ſezte ſie in gleich abgemeſſenen Entfernungen dergeſtalt auseinander, daß gerade ſein ganzes kleines Akerfeld damit beſezt war; und nunmehro trieb er ſeinen Gemüſebau unter den Bäumen. Es waren deren 200 Aepfel- und 200 Birn-Bäume, alſo im Ganzen 400 Stüke. Da er ſelbſt immer älter und ſchwächer wurde, beſorgte jzt dieſe kleine Feld Wirthſchaft beinahe ganz allein die Tochter. Ihr Wuchs war inzwiſchen vollkommen und kraftvoll geworden, ihr Auge ſtrahlte heitere und unverdorbene Herzensgüte, ihre Hand fühlte ſich hart von Arbeit an; denn ſie hatte ſich bei ihrem Vetter allmählich allen ländlichen Arbeiten unterzogen. Dabei war ſie durch den Vater im Leſen und Schreiben ſo wohl unterichtet, daß ihr hierin manch Mädchen aus der Stadt weit nachſtehen mußte; ihr Anzug war immer höchſt einfach, ehrbar, reinlich, ihr ganzes Weſen natürlich, treuherzig und gefällig. In ihrer kleinen Stube herrſchte ländliche Einfalt, Ordnung und Net-

tigkeit. Durch eigenen Fleiß hatte ſie ſich die geübteſte Fertigkeit im Striken, Nähen, Spinnen und andern weiblichen Arbeiten erworben, kurz: ein braveres Mädchen konnte ſich kein wakerer Burſche wünſchen. Nur Schade, Jammer Schade hieß es, daß ſie auch nicht einen Heller im Vermögen hat. —

An dieſem Mädchen fand nun Simon inniges Wohlgefallen, und ſeine Mutter, (der Vater lebte damals nicht mehr,) ließ es endlich geſchehen, daß er das vermögenloſe, blutarme Mädchen als Braut heimführte. — Was geſchieht? Statt des üblichen — bei uns ſogenannten Kammerwagens, bringt der Vetter, der Bauer, die 400 Obſtbäume gefahren. Auf Geheiß des alten Schulmeiſters werden dieſe in dem Garten herum zunächſt dem Hauſe, — und was da nicht Plaz hat, auf die nähern Aeker eingeſezt, ein Baum vom andern 50 Schuhe weit auseinander, und alle mit ſtarken Pfählen verſehen. Sie waren damals 7 Jahre alt.

Im Uebrigen wirthſchaftete Simon ein Paar Jahre noch eben ſo fort, wie wir, wenige Aenderungen ausgenommen. Als aber ſeine 400 Obſtbäume zu tragen anfingen, wechſelte er ſeine ganze alte Wirthſchaft mit lauter neuen Einrichtungen. Er ſezte nun immer mehr Bäume, erſt auf die Felder, Wieſen und längs den Fahrtwegen, — dann in die Waldungen, die er ausrottete, und nunmehro muß er wohl über zwanzigtauſend Obſtbäume auf all ſeinen Gründen herumſtehen haben.

Izt werden Sie wohl klug daraus werden, wie ich es vorhin meinte, da ich ſagte, daß eben das für Simon gut war, daß ſein Weib nichts hatte, weil vielleicht ſonſt auch er noch Nichts hätte, wie wir

Nichts

Nichts haben. Denn er wäre außerdem doch eben ſo wenig, wie wir zu ſo vielen Obſtbäumen, und nie zu dem großen Vermögen gekommen, das er aus ſeinem Obſte jzt ſchon gewonnen, und noch künftig zu hoffen hat.

Dreizehntes Kapitel.

Die allerſchönſte Mitgabe, welche eine Braut bringen kann, iſt — ein gutes Herz.

Die Erzählung aus dem Munde dieſes Bauers miſchte, durch die ſeltſame Heiraths-Geſchichte meines Freundes Simon, in meinem Herzen Empfindungen der Verwunderung und der Neugierde durcheinander. Ich wollte noch dieß und jenes wiſſen, in Nichts aber konnte mir der Mann genügenden Beſcheid geben. Der alte Frohmann war zu Simon gezogen, und bald darauf geſtorben. So auch Simons Mutter. Das war Alles, was ich noch erfragte. Indeß erfuhr ich ſpäter von Simon ſelbſt bald dieſen bald jenen Umſtand aus der Zeit ſeiner Verheirathung, und ich will im Zuſammenhange hier noch Einiges kurz erzählen.

Simon hatte des alten Frohmanns Baumpflanzung aus angeborner Neigung zu dieſer edlen Kunſt öfter beſucht, und die in Bearbeitung des Feldſtükes ſo eifrige Tochter mochte ihm wohl mehr noch, als die Baumſchule ſelbſt gefallen. Ihre gute Geſtalt, ihr Fleiß, ihre Heiterkeit und Eingezogenheit, der freundliche Gruß, und ein zärtlicher Blick, wenn er kam, ſchmelzten ſein Herz in glühende Liebe.

Einſt war Frohmann in Verlegenheit um kleine Pfähle zu ſeinen Bäumchen, und — am zweiten Tage brach-

brachte Simon 500 ſchöne, glatte zugeſpizte Stäbe. Das öffnete ihm bei Frohmann Zutritt in's Haus, wo er manches gute — ökonomiſche Buch fand, und nüzte.

Hier lernte Simon erkennen, wie viel ihm an der rechten Wiſſenſchaft zur Benüzung ſeines Grund und Bodens bis jzt noch fehle, und ihm war nun die ganze Wirthſchaft nicht mehr recht, wie er ſie bicher getrieben hatte.

Seine Mutter war alt; Geſchwiſterte hatte er nicht. Wollte er was Neues in ſeinem Hausweſen einführen, ſo erhielt er von der Mutter immer zum Beſcheid: „Für mich iſt das nichts mehr; ich wünſche, daß du, mein Sohn, ein gutes verſtändiges Weib bekommen möchteſt.

Ich kann dir ſagen, mein Sohn, es hat mir zwar bisher unausſprechliche Freude gemacht, daß du keine Bekanntſchaften ſüchteſt durch üppigen Aufzug, mit Tanzen, mit Kareſſen und Spielen; daß du alle zärtlichen Regungen deines Herzens bisher in Liebe gegen deine Mutter faßteſt; ich habe geſehen, daß du an dem ſtillen Glük der Häuslichkeit eine Freude haſt: o, ich bin eine glükliche Mutter; aber — ich bin nun alt und ſchwach! —

Du biſt herangewachſen mit baumfeſter Kraft; haſt nicht durch heimliche Sünden, nicht am Kammerfenſter, wie viele deines Standes deine beſte Mannskraft vergeudet; du biſt ein Mann: o, was wirſt du glüklich ſeyn!"

So — ſprach Simons Mutter. Er aber ſtund vor ihr mit einer Weltvoll Geſundheit auf ſeinem Angeſichte, mit frommen Herzen, rein in allen Sitten; geliebt wegen ſeiner guten Aufführung von Jedermann.

Wie

Wie iſt wohl hier euch zu Muth, ihr entnervten Schwächlinge, die ihr euch ſchon in frühſter Jugend die Sucht an den Hals gefenſterlt, getanzt oder getrunken habt .... ihr Greiſe mit dreißig Jahren?!

Simon war bildſchön! Schnupftabak und Rauchtabak hat er ſich nie angewöhnt, und hielt Beides für eine recht üble, häßliche Gewohnheit, die zudem auch noch Geld koſtet. Betrunken hat man ihn nie geſehen, noch weniger war er je Händel wegen vor einer Obrigkeit geſtanden.

Es war in der Nachbarſchaft eine ſehr reiche und ſchöne Bauerntochter, welche auf ihn ſchon lange ein beſonders Aug hatte. Sie ließ Simons Mutter durch Heirathsmänner, wie man ſie auf dem Lande heißt, ihre Abſicht auf den Sohn zu erkennen geben, und die Mutter redete bei erſter Gelegenheit mit Simon.

Simon. Nein, Mutter! ſo lieb ich dich habe, und ſo viel ich dir zu Lieb thun will, muthe mir nur dieſe nicht zu.

Mutter. Ei, aber warum nicht? Sie iſt ein Mädl von kaum zwanzig Jahren, geſund, ſchön, reich—

Simon — und ſtolz auf ihren Reichthum und naſchig und ſchlekig. Ihre Mutter kocht Kaffee, muß, wenn ſie in die Stadt kommt, allemal Meth und Semmeln haben, hat eine Menge Weiber im Dorfe, die ihr hinter ihres Mannes Rüken allerlei Latwergen und Zukergebäk zutragen, und wie die Mutter, ſo die Tochter. In Schlekereien gibt ſie ihr nichts nach und in der Kleiderpracht übertrift ſie ſelbe.

„Selbſt geſponnen, ſelbſt gemacht,
Iſt die ſchönſte Bauerntracht.“

Aber

Aber dieſe? Hu! ſie glänzt und ſtrozt von ſeidenen Zeugen und goldenen Borten; nein, eine ſolche mag ich nicht. An Sonn- und Feyertagen hält ſie gleichſam Markt mit ihren Kleidern, hat ſtets einige Dorfmädeln an der Seite, die ihr hübſch das Maul machen und ich habe verſtändige Leute in der Stadt nicht ſelten ihr nachſehen, und unter ſich ſagen hören: „Da ſchaut mir nur dort das übermüthige Menſch an!“— Nein, nein, das ſteht uns Bauersleuten einmal nicht ſchön: Mutter, die mag ich nicht!

Mutter. Brav, brav mein Sohn! Ich habe nur deine Geſinnung erforſchen wollen; es war mir ſelbſt mit dieſer Heirath nicht Ernſt. Es gibt in unſerer Gegend wohl andere brave Mädeln genug, die ihren Werth nicht auf Puz und Kleider zu ſezen brauchen. Schau du in deiner Wahl nur auf Tugend und Geſchiklichkeit: wo dieſe iſt, da iſt auch Glük und Segen zu Hauſe, und ohnedem iſt bei Millionen Geld nichts als Verdruß und Elend.

Simon war von jzt an häufiger mit dem alten Frohmann zuſammen und gewann täglich die nüzlichſten Kenntniße aus vielen guten Büchern, die er da fand, überzeugte ſich aber auch immer mehr und mehr, daß die Tochter Theres diejenige Perſon wäre, mit der er am glüklichſten leben könnte. Da er wohl wußte, daß auch er ihr nicht mißfiele, wagte er es einſt, ſich vom Frohmann die Tochter zum Weib zu erbitten.

Frohmann. Nach langem, betroſenen Schweigen herzlich: „Guter Jüngling! Dich übereilt Dein unerfahrnes Herz! Meine Tochter iſt arm. Das würde dir in der Folge drükend fühlbar werden. Du wirſt

Bräu-

Bräute bekommen, deiner vollkommen würdig, die große Heirathsgüter dir bringen und Ueberfluß. Darum ſey weiſe, — verlaß uns!"

Simon hörte auf dieſe Vorſtellung nicht, und Frohmann verſprach endlich, alsdann einzuwilligen, wenn Simons Mutter damit zufrieden wäre. Simon flog hin, flog her. Die Mutter kannte Thereſen aus dem allgemeinen Rufe als das bravſte Mädchen aus der ganzen Gegend und willigte mit Freuden ein. In wenigen Wochen war die Hochzeit.

Frohmann umarmt Simon. So biſt Du's alſo, der mein Liebſtes mir nimmt, und nehmend mir ſo große Freude gibt! Nun, Gott ſegne Dich! Komm her, meine Tochter! Du gehſt nun von mir, und haſt Dein eigenes Haus in einem der erſten und natürlichſten Stande in der menſchlichen Geſellſchaft. Wohl Dir! wohl Dir! Der Gott deines Vaters ſei mit Dir, und ſegne Dich! Verehre Ihn in Deinem ganzen Leben, und laß nicht von Rechtſchaffenheit des Herzens ab! Halte gut Haus, und warte das Deinige auf allen Seiten ordentlich ab. Alle Anlagen ſind dazu da, daß ihr recht glükliche Bauersleute werden könnet. Arm zwar an Geld gehſt Du von mir; denn ich konnte mir bei meinem geringen Schuldienſte nichts erſparen. Aber mehr als Geld gebe ich Dir mit: — ein arbeitſames Gemüth, ein gutes, reines unverdorbenes gottesfürchtiges Herz, und meine 400 ſchönen Obſtbäume. Der Genuß des jährlichen Nuzens von denſelben wird euch und euren Kindern noch werden, wenn das baare Geld längſt ſeine Wirkung verloren hätte. Euer Hof erhält dadurch das ſchönſte Denkmal eurer Liebe.

Seyd

Seyd herzlich, ſanftmüthig, nachgebend, treu und redlich gegen einander lebenslang. Pfleget eure gute alte Mutter; denn gottvergeſſen und widernatürlich iſt die ſündhafte Aufführung mancher jungen Bauersleute gegen ihre alten Austrags-Eltern. Beſuchet mich oft, und denkt ſtets an euern gutmeinenden Vater.

Theres ergriff hier des Vaters rechte Hand und legte ſie ſichs aufs Herz. „Hier ſchlägts ſtark für Dich, mein lieber Vater, und hier ſolls ſo für Dich ſchlagen, ſo lange Blut noch aus- und einfließt. Dank Dir — noch am Tage meines Todes Dank Dir dafür, daß Du mich ſo gut erzogſt! Ich will redlich arbeiten, gut wirthſchaften, und in ſtiller Dankbarkeit gegen Gott als eine Bäuerin des Lebens Glük genießen. Wenn Du mir aber, mein theueſter Vater, mein höchſtes Verlangen, und meine einzige Bitte gewähren willſt, — ſo ziehe mit mir nach Lichtendorf, wohne und bleibe bei uns. Mein Simon hat den nämlichen Wunſch mir erklärt, und wir wollen Beide zu Deinem Wohlergehen und Deiner Zufriedenheit aus allen Kräften wirkſam ſeyn.

Simon vereinigte ſeine Bitte mit Thereſen ſo lange, und ſo herzlich, daß Frohmann mit Thränen in den Augen das Verſprechen gab, ſofort zum zweitenmale ſeinen Wohnort veränderte und mit dem geliebten Paare nach Lichtendorf zog.

Vierzehntes Kapitel.

Nun iſt Frohmann auch ein froher Mann, und ſeine Tochter die glüklichſte Bäuerinn.

„Traun, meine Tochter ſchikt ſich wacker in ihre Wirthſchaft.... von der alten Mutter wird ſie wie die

die eigene Tochter geliebt .... Simon hält ſie wie ſeinen Augapfel .... es iſt ein ſchönes Gütchen, das ſie bekam .... herrliche Aeker und Wieſen ſind da .... die Pferde glänzen ordentlich .... Ochſen, wie ſeine, habe ich in meinem Leben kaum geſehen .... —"

So konnte Frohmann gar nicht aufhören darüber zu reden, wie gut ſeine Tochter angekommen ſey.

Als er mit dem jungen Paare zu Lichtendorf eingetrofen war, hatte Simons Mutter ein kleines Mahl für ſie und einige Freunde bereitet. Freudenvoll nahmen alle Plaz; auch Frohmann. Aber, als er eſſen wollte, war er ſchon ſatt: vor innerlicher Freude konnte er keinen Biſſen genießen. Nach einer langen Weile bemerkte es Theres. „Mein Herzens-Vater — wie biſt Du denn? Sey doch heute recht vergnügt!"

Frohmann. Lächelnd und weinerlich zugleich. Das bin ich auch, Du Gute — bin's von ganzem Herzen. Verdenkt mirs aber Jemand wohl, wenn ich heute mein ganzes Gleichgewicht verliere? Die Freude könnte mich trunken machen, wie ſie mich ſatt macht. Ein Dankgefühl gegen Gott, ſo warm, als ich es nie empfand, lodert jzt in mir auf, und durchglüht mich ſo, daß ich mich gleich hier in eurer Mitte niederwerfen, und die ganze Zeit über, daß ihr bei Tiſche ſizet, nichts thun, als bethen möchte. O Tochter, Tochter, das Höchſte, was ein Vater erleben kann, iſt, wenn er in einem eigenen Hauſe ſeines Kindes — an deſſen Tiſche ſpeiſen kann —!

Unbeſchreiblich war der Drang, mit welchem Frohmann ſich ſo ausſchüttete. Seiner Kinder Blike waren feſt auf ihn gerichtet, und der Wiederſchein von Wonneglanz

neglanz in ſeinem Geſichte ſchien ſich auf ihren Geſichtern zu ſpiegeln.

Nun Kind, ſagte er zu ſeiner Tochter, Du haſt, was Dein Herz Dir wünſcht. Sey dafür dankbar gegen Gott durch Wohlthun an den Armen, laß von dem Laib Brod, den Dir Gott in's Haus ſchikt, auch Deinen dürftigen Nachbar abſchneiden. Halte das Band der Vereinigung mit Simon auf immer heilig. Gibt Gott Dir Kinder, ſo betrachte ſie als ſeine ſchöne Gabe, die Du recht ſorgfältig verwahreſt. Erziehe ſie von Jugend auf zu gutherzigen, arbeitſamen und vernünftigen Menſchen. Und ſo — will ich denn bei Euch bleiben, bis ich vor Freuden ſterbe.

Fünfzehntes Kapitel.

Was hat der baieriſche Landmann als Gutsbeſizer, als Nachbar und Unterthan von den Landesgeſezen am nothwendigſten zu wiſſen?

Mancher Landmann weiß über ſeine verſchiedenen Obliegenheiten als Gutsbeſitzer und Unterthan gar keinen Beſcheid, und ſolches zeigt ſich oft am allerauffallenſten, wenn ihn gewiſſe Geſchäftsvorfälle zu Gericht dringen.

Der Eine will ſein Gut übergeben, ohne die nöthigen Vorbereitungen gemacht zu haben; ein Anderer will einen Grundſtück-Verkauf protokolliren laſſen, ohne den ältern Kaufbrief und ſeine Steuerbüchel mitzubringen; ein Dritter will eine Obligazion errichten, ohne ſeine Ehefrau bei ſich zu haben; ein Vierter verlangt ein Anlehensatteſtat und hat ſich ſeinen bezahlten Gutskaufſchilling noch nicht amtlich quittiren laſſen, oder

oder bringt ſeine Kaufbriefe nicht zu Amt; ein Fünfter verlangt die Abordnung einer Amtsdeputazion, indem ihm ſein Vetter oder Bruder ſein Vermögen vermachen wolle, und in allen dieſen Fällen macht der Landmann vergebliche Gänge zum Amt; verurſacht dem Amte eine läſtige und zeitraubende Belehrung, ſich aber einen doppelten Gang.

Um den Landleuten hierin belehrend und erleichternd an die Hand zu gehen, hat der würdige Herr Landrichter Gerſtner in Greding, der in allen Stüken ein wahrer Vater der ihm anvertrauten Unterhanen iſt, nachfolgenden Unterricht für den baieriſchen Landmann verfaßt und dem Simon Strük zu einem Hochzeitsandenken geſchenkt.

I. Von Gutsübernahms-Verträgen.

1. Der junge volljährige Bauersmann, welchem ſein Vater ſein Anweſen übergeben will, hat ſich vor allem eine genaue Kenntniß des väterlichen Schuldenweſens zu verſchaffen. Ueberſteigt der Schuldenſtand die Hälfte ſeines Gutswerths nach Abzug deſſen, was er zu erheirathen gedenkt, dann laſſe er die Uebernahme bis auf beſſere Zeiten beruhen, oder ſuche gemeinſchaftlich mit dem Vater, wenn die Uebergabe dringend iſt, ſo viel von den entlegenſten Gründen ſeines väterlichen Anweſens zu verkaufen, daß von dem Erlöſe die Hauptgläubiger wegbezahlt werden können.

2. Hat er dieſes Hinderniß entfernt, oder iſt er ſo glüklich, nur wenige oder gar keine Schulden übernehmen zu müſſen, dann laſſe er ſich von ſeinem Vater die Uebergabs-Summe beſtimmen, ziehe einen oder zwei vertraute Freunde zu Rathe, und vereinige ſich in dieſer Gegenwart mit ſeinen Eltern über die Uebergabsſumme, über die Zahlungsart, über ſein und ſeiner Geſchwiſter auszuzeichnendes Heirathgut, über die feſtzuſezende Dareingabe an Vieh und Fahrniß, über die den übergebenden Eltern lebenslänglich

auf

auf den Fall, daß ſie nicht mehr mit ihm hauſen wollten, zu bedingende Ausnahme, Ausgeding oder Austrag. Keiner dieſer Poſten darf fehlen, und daß dazu die zu übernehmenden Schulden genau verzeichnet, auch den Geſchwiſtern wenn ſie alt oder dienſtlos werden ſollten, eine Herberge (unentgeldliche Wohnung) im Hauſe zu bedingen ſey, verſteht ſich von ſelbſt.

3. Iſt hierüber mit allſeitigem Einverſtändniſſe ein Aufſaz zu Papier gebracht, und unterzeichnet, dann begibt ſich der junge Uebernehmer zu den Gläubigern ſeines Vaters, deren Kapitalien durch gerichtliche Schuldverſchreibungen auf dem Gute gedekt ſind, und erſucht ſie, ihm durch ein paar Zeilen die Einwilligung zu ertheilen, daß er von ſeinem Vater ihre Kapitalien auf ſich übernehmen und dem Uebergabs-Vertrage einverleiben dürfe.

4. Hat er dieſe Genehmigung erhalten, dann begibt er ſich mit ſeinem Vater zum Landgericht, und legt den Aufſaz mit der Bitte vor, denſelben zu genehmigen, und für ihn die Militärpflichtentlaſſung einzuleiten.

5. Iſt ihm dieſe ertheilt und findet ſein Uebernahms-Vertrag ſonſt keinen Anſtaud; ſo ſtellt der Vater beim Rentamt unter Vorlage desſelben Aufſazes und eines landgerichtlichen Zeugniſſes, daß der Uebergabe von Seiten des Gerichts kein Hinderniß im Wege ſtehe, die Bitte um den grundherrlichen Konſens zur Uebergabe.

6. Nach deſſen Ertheilung und Beſtimmung des Zuſchreibetages erſcheint er beim Landgericht mit ſeinen beiden Eltern und denjenigen Freunden, welche bei der Verfaſſung des Uebergabs-Aufſazes zugegen waren, und läßt die gerichtliche Zuſchreibung vornehmen. Der Aufſaz, der grundherrliche Konſens, und die Einwilligung der Gläubiger zur Uebertragung ihrer Kapitalien vom Vater auf den Sohn dürfen nicht fehlen.

7. Bei dieſem wichtigen Geſchäfte ſey nun eure vorzüglichſte Sorge, liebe Landleute, daß nichts verſchwiegen, nichts überſehen, und alles, auch das unbedeutendſte mit gehöriger Beſtimmtheit angegeben werde. Laßt euch nicht irre machen

durch

durch den Unwillen des Protokollführers, wenn ihm euer Aufſaz zu umſtändlich wird, dringet auf die möglichſte Beſtimmtheit des Vertrags, denn es handelt ſich hier um die ganze Zukunſt des Gutsübernehmers ſo wie des Gutsübergebers.

Vorzüglich aber ſey euch Geſez, die wahre Uebergabsſumme nicht zu verheimlichen, ſondern wohl zu erwägen, daß derlei Nachfoderungen, wenn ſie geſchehen, nicht nur den Verluſt der Foderungen, ſondern auch Strafe nach ſich ziehen, und daß man gar viele Beiſpiele von Eltern und Brüdern hat, welche zur Zeit der Uebergabe im beſten Vertrauen lebten, in der Folge aber doch ſich entzweiten, und durch unvorſichtige geheime Bedingniſſe ſich koſtbare Prozeſſe, bittern Gram, und empſindlichen Verluſt verurſachten.

8. Noch bemerke man zur Verhütung vieler Anſtände, daß ja den Hof = ſowohl als den walzenden Grundſtüken keine andere Benennungen gegeben werden ſollen, als jene, welche in der Faſſion zum Steuerkataſter angegeben wurden, daher ſich jeder neue Gutsübernehmer die Faſſion ſeines Vorfahrers, wenn er ſie nicht ſchon beſizt, vom Rentamte abſchriftlich ausbitten ſolle.

II. Von Heiraths = Verträgen.

1. Hat der neue Gutsbeſizer mit Beiſtimmung ſeiner Eltern und nächſten Anverwandten eine kluge verſtändige Hauswirthin ſich gewählt, ſo vereinige er ſich mit ihren Eltern, oder wenn dieſe nicht mehr leben, mit ihren nächſten Verwandten über die Beſtimmung des Heirathsguts, der Ausfertigung, des Rükfalls, und der Zeit der Trauung.

2. Iſt die Braut aus einem andern Landgerichte als der Gutsbeſizer, und hat ihr Heirathgut aus ihrem Landgericht zu erhollen, ſo muß ſie ſich ein gerichtliches Zeugniß über ihr einzubringendes Vermögen verſchafen, und dieſes bei der amtlichen Aufnahme des Ehevertrags vorlegen.

3. Der heirathsluſtige Gutsbeſizer wird in jedem Falle wohl thun, wenn er ſich genau nach den Vermögensumſtänden derjenigen erkundigt, welche ſeiner künftigen Gattin das

Hei=

Heirathgut zu verſchafen haben. Oft werden hier Verſprechungen gemacht, die in der Folge nicht erfüllt werden können, oder mit deren Erfüllung der Ruin eines Bruders der Gattin verbunden iſt.

4. Die übergebenden Eltern ſollen ſich überhaupt vor der Auszeichnung zu groſer Heirathgüter hüten, und wohl berükſichtigen, daß der Werth der Bauerngüter ſehr veränderlich ſey.

5. Bei Beſtimmung der Rükfälle, welche ungefähr einen Drittheil des einzubringenden Vermögens betragen ſollen, darf nie die Rükgabe des Kaſtens von Seite der Braut ausbedungen werden, weil dieſe gewöhnlich, wenn der Fall eintritt, Streitigkeiten verurſacht. Man vereinige ſich über einen verhältnißmäßigen Geldanſchlag des Kaſtens.

6. Die Beſtimmung einer allgemeinen Gütergemeinſchaft beim Ehevertrage iſt immer vorzuziehen und ſoll allgemein eingeführt werden. Indeſſen hängt dieſes von den beſondern Verhältniſſen eines Ehepaars und von dem Landesgebrauche ab. Hierinfalls richte ſich jeder nach ſeinen Eltern, oder laſſe ſich, wenn er Anſtand nimmt, nach ſeinen Umſtänden vom Amte belehren.

7. Sind alle Punkte des Ehevertrags unter den beedſeitigen Anverwandten und Brautleuten feſtgeſezt, ſo begeben ſich die Verlobten an dem ihnen vom Amte beſtimmten Tage in Begleitung beedſeitiger Väter, oder wenn dieſe nicht mehr leben, in Begleitung eines männlichen nächſten Anverwandten, der aber anſäſſig ſeyn muß, zum Amte, und geben alle Beſtimmungen deutlich und ohne Rükhalt zu Protokoll, bemerken auch, daß ſie die anweſenden Eltern oder Verwandte als Beiſtände mitgebracht haben.

8. Wenn ſonſt kein Anſtand obwaltet, erbittet ſich der Bräutigam nach geſchehener Protokollirung das Trauungs-Atteſt und begibt ſich damit zum Pfarramt.

III. Von einfachen Kauf- und Tauſchverträgen.

1. Der neue Unterthan findet vielleicht bald, daß ihm ein oder das andere Grundſtük ſeines übernommenen Guts

zu

zu weit entlegen, daß ihm dagegen ein anderes frembes beſſer gelegen und bequemer zu bearbeiten ſey. Er ſindet Liebhaber zu dem entlegnern, und hat Hoffnung, das nähere zu erhalten. In dieſem Falle hüte er ſich wohl vor Betrug der Unterhändler, trachte ſtets mit dem Eigenthümer ſelbſt zu handeln, und unternehme nichts ohne Wiſſen und Einwilligung ſeiner Ehegattin. Hat er einen Kauf-, Verkauf- oder Tauſchvertrag abgeſchloſſen, ſo werde er ſchriftlich in Gegenwart von Zeugen aufgeſezt, von beiden Theilen ſammt den Ehegattinnen unterzeichnet, und zur Protokollirung dem Amte vorgelegt.

2. Wird an dem Kaufſchilling eine Zahlung geleiſtet, ſo geſchehe ſie jederzeit in Gegenwart von Zeugen und gegen ſchriftliche Quittung, in welcher wo möglich der noch ſtehende Schuldreſt angemerkt werde.

IV. Von Schuldbriefen.

1. Oft wird der Unterthan durch eine Kapitals-Aufkündigung in die traurige Lage verſezt, ſich mit Mühe und Koſten um ein neues Darlehen zur Heimzahlung des aufgekündeten bewerben zu müſſen. Will er ſich die Koſten vermindern, ſo wende er ſich nie an Juden oder Geldmäkler, dieſe werden ihm nie ohne Proviſion Geld ſchafen.

2. Er erkundige ſich vor allem, wenn ſein Schuldenſtand weniger als die Hälfte ſeines Gutswerth beträgt, bei einer Stiftungsbehörde, ob ihm nicht ein Darlehen bewilligt werden könne, oder beim Landgerichte, ob nicht auszuleihende Vormundſchaftsgelder vorhanden ſeyen.

3. Wird ihm die Zuſage eines Darlehens unter Vorausſezung guter Hypothek gemacht, ſo hat er unter Vorlage ſeiner Kaufbriefe und ſeines Steuerbuches das Landgericht um eine Anlehenstabelle oder ein Vermögensatteſt zu erſuchen. Er vergeſſe nicht, die Quittungen ſeiner Kaufſchillingszahlungen dabei vorzulegen, indem was hieran nicht quittirt iſt, als noch unbezahlt angenommen und zu den privilegirten Schuldpoſten gerechnet wird.

 4. Bei

4. Bei Verfaſſung dieſes Atteſtes giebt er ſeinen Schuldenſtand und alles, worüber er befragt wird, genau und redlich an, weil die geringſte Zurükhaltung ihm nichts oder nur augenbliklich nüzen, in der Folge aber großen Nachtheil zuziehen könnte.

5. Mit der erhaltnen Anlehenstabelle oder dem Vermögens Atteſt begiebt er ſich, wenn ſein Anweſen nicht ludeigen iſt, zum Rentamte oder zu ſeinem Grundherrn, und bittet um den grundherrlichen Konſens zur Geldaufnahme.

6. Hat er die gerichtliche Schuldverſchreibung zu errichten, ſo bringt er ſeine Ehefrau zum Amte, indem ohne deren Beiſeyn keine Obligazion errichtet wird. Stehen beide Ehegatten nicht in allgemeiner Gütergemeinſchaft, ſo hat die Ehegattin auf ihre weibliche Vorzüge und Freiheiten bei der Obligazionserrichtung ausdrüklich zu verzichten, das heißt: ſie muß, wenn ſie zur Schuldverſchreibung einwilligt, dem neuen Gläubiger das Vorzugsrecht vor ihrem eingebrachten Heirathgut einräumen.

7. Wird ihm ſeiner Zeit vom Amte die gefertigte Obligazion zugeſtellt, ſo übergiebt er ſie ſogleich ſeinem Gläubiger mit dem Verſprechen richtiger Zinſenzahlung, auf deſſen genaue Erfüllung er vorzüglich trachten muß, wenn er nicht in kurzer Zeit ſich neuen Verlegenheiten ausgeſezt und ſeinen Wohlſtand ſinken ſehen will.

V. Von Prozeſſen.

1. Kömmt der Unterthan in den Fall, daß er zu einem Rechtsſtreit genöthigt oder veranlaßt wird, ſo ſehe er ſich nach einem redlichen und geachteten Anwald um, unterrichte dieſen genau und umſtändlich von der Lage der Sache, und ſtelle dieſem bei Amt eine Vollmacht aus.

2. Hierauf überlaſſe er die ganze Leitung des Rechtsſtreites dem Anwalde, und handle nur in ſo ferne dabei, als dieſer ihn belehrt.

3. Findet dieſer den Ausgang des Prozeſſes zweifelhaft, und werden Vergleichs-Anträge gemacht, ſo ſey er ſtets bereit-

reitwillig, die Sache durch Vergleich zu beendigen, und ziehe immer den Vergleich der Beendigung eines Prozeſſes vor.

VI. Von Vormundſchaften und andern amtlichen Geſchäfts-Aufträgen.

1. Ein ordentlicher Wirthſchafter und als rechtlich bekannter Mann kann mit verſchiednen Amtsaufträgen beehrt werden. Er kann zur Uebernahm einer Vormundſchaft aufgefodert werden, er kann zu Schäzungen beigezogen, zu einer Zeugſchaft gerufen, zum Ortsvorſteher gewählt werden.

In all dieſen Fällen ſoll er ſich nie weigern, ſondern ſich durch das Zutrauen des Amtes geehrt fühlen, und ſeinen ihm aufgelegten Pflichten pünktlich nachkommen.

2. Eine ihm übertragne Vormundſchaft ſoll er mit der pünktlichſten Gewiſſenhaftigkeit verwalten, und ſtets bedenken, daß er nicht wiſſen könne, ob nicht vielleicht auch ſeine Kinder dereinſt eines redlichen Vormunds bedürfen, wobei ihm der Himmel das, was er an ſeinen Mündeln thut, auch noch an ſeinen Kindern belohnen könne.

3. Er ſoll die ihm anvertrauten Gelder und Schuldbriefe für ſeine Mündel als ein unverlezbares Gut bewahren, und am Schluſſe jeden Jahres dem Amte darüber Rechnung ablegen.

4. Er ſoll ohne Wiſſen des Amtes und ohne gerichtliche Obligazion keine Vormundſchaftsgelder ausleihen, und ſich nicht durch die irrige Meinung bethören laſſen, daß Kindsgelder bei Ganten einen Vorzug genieſſen.

Dieſer Vorzug gebührt ihnen nur in einem Gantfalle des Vormunds ſelbſt auf deſſen eignes Vermögen; bei andern Schuldnern findet keine Rükſicht ſtatt, ſondern das in einem Gantfalle verlohrne muß ſtets der Vormund erſezen, wenn er leichtgläubig genug war, ohne hinreichende Verſicherung Pupillengelder herzuleihen.

5. Wird der Unterthan zu einer gerichtlichen Schäzung vorgerufen und beeidet, ſo erwäge er wohl jedesmal die Wichtigkeit eines Eides und die ſchweren Strafen des Meineids; er lege ſeine Schäzung ſo ab, wie er nach ſeinen Einſichten

den Werth des zu ſchäzenden Gutes, Grundſtüks, oder andern Gegenſtandes kennt und beurtheilt, und wie er ſelbſt daſſelbe, wenn er eben bei Geld wäre, und es ſich zuträglich fände, kaufen würde.

6. Wird er zu einer Zeugſchaft vorgeladen, ſo beſinne er ſich genau auf alle Umſtände, welche bei dem Vorfalle, worüber er Zeugſchaft geben ſolle, eintreten, laſſe keinen, deſſen er ſich beſtimmt erinnern kann, unbemerkt, gebe aber auch nichts an, was ihm nicht ganz genau vom eignen ſehen oder hören im Gedächtniß blieb. Er bedenke wohl, daß ein ihm unbedeutend ſcheinender Umſtand wichtig für den Richter ſeyn könne, und daß oft die geringſte Wendung oder Verdrehung eines Vortrags die Sache aus einem andern Geſichtspunkte und in einem andern Lichte darſtellen könne. Wahrheit, reine Wahrheit ſey ihm hier das heiligſte Geſez und dieſe allein zu erheben iſt des Richters Abſicht, und der Endzwek ſeiner Zeugſchaft.

7. Schenkt ihm die Gemeinde das Zutrauen, ihn zum Ortsvorſteher zu wählen, und iſt dieſe Wahl vom Amte beſtättigt, ſo übernehme er mit Muth und Zutrauen auf ſich ſelbſt dieſe Stelle, laſſe ſich durch nichts von der ihm hiezu ertheilten Amtsinſtrukzion ableiten, und verwalte ſein Amt mit Gewiſſenhaftigkeit und Treue, mit ſteter Erinnerung auf den abgeſchwornen Verpflichtungseid, mit unverrükter Sorgfalt für das Wohl ſeiner Gemeinde, und mit Achtung und Vertrauen gegen ſein vorgeſeztes Amt.

Iſt die Zeit, für welche er gewählt worden iſt, verfloſſen, und hat er auf Anſuchen ſeine Entlaſſung von dieſer Stelle erhalten, ſo lege er getreue Rechnung ab, und begnüge ſich mit dem Lohne des Bewuſtſeyns, ſeine Pflichten redlich erfüllt, und ſo viel Gutes in ſeiner Gemeinde gewirkt zu haben, als in ſeinen Kräften ſtund.

VII. Von Verlaſſenſchaften.

1. Es ereignet ſich gewöhnlich der Fall, daß der Vater des Unterthans oder die verwittwete Mutter als Austrägler im Hauſe des Sohnes ſterben, und daß dieſer ihnen neben der

der Ausnahme noch Friſten oder einen Kaufſchillingsreſt ſchuldig iſt, welche nun unter mehrere Geſchwiſter als Erben zu vertheilen ſind. Der Gutsbeſizer ſuche ſich auf dieſen Fall ſtets dadurch vor Streitigkeiten zu ſichern, daß er ſich alle Zahlungen auch von den Eltern quittiren läßt, ſo daß bei deren unvermuthetem Abſterben ſeine Schuld klar und deutlich erſcheint.

2. Er zeigt den Todfall ſogleich beim Amte an, und erwartet die amtliche Verfügung.

3. Er läßt den ganzen Nachlaß unverrükt bis die amtliche Sperre eintritt, und übergibt vor allem dem Amte die hinterlaſſenen und allenfals in ſeinen Händen befindlichen Papiere des Verſtorbenen.

4. Er betrage ſich bei der amtlichen Verhandlung der Erbvertheilung beſcheiden, ſuche allem Streit mit ſeinen Miterben auszuweichen und trete bereitwillig amtlichen Vergleichsvorſchlägen bei. Er zögere nicht mit Hinauszahlung der ſchuldigen Erbtheile, laſſe ſich aber jede Zahlung amtlich quittiren.

VIII. Von Kindsverträgen.

1. Trift den Landmann das Unglük, daß ihm ſeine Ehegattin ſtirbt, und unerzogne Kinder hinterläßt, ſo iſt er freilich in die Nothwendigkeit verſezt, ſich bald um eine neue Mutter für ſeine Kinder und eine treue Gehülfin ſeiner Landwirthſchaft zu bewerben. Hier tritt nun der Fall eines Kinds-Vertrags ein, wobei den vorhandnen Kindern ihr Muttergut ausgezeichnet und beſtimmt werden muß, ob die neue Ehegattin ſie als ihre eignen Kinder annimmt, und ihnen gleiche Erbrechte mit den folgenden Kindern geſtattet oder nicht. Das erſtere iſt jederzeit vorzuziehen.

2. Nun trete der Wittwer mit den nächſten Verwandten ſeiner verſtorbnen Gattin zuſammen und beſpreche ſich mit ihnen über die Art der zu trefenden Beſtimmungen.

3. Er zeige den Todfall ſeiner Gattin bei Amt an, und bitte um Aufſtellung und Verpflichtung zweier Vormünder für ſeine Kinder.

4. Bei

4. Bei Beſtimmung des Vorausſes für ſeine Kinder erwäge er, daß geſezlich die Hälfte ſeines Vermögens nach Abzug der Schulden ſeinen Kindern gehört, und daß es vortheilhaft für ihn ſeyn wird, ſich mit den Vormündern über eine Summe zu vergleichen, wenn die künftige Gattin die Kinder als die ihrigen annimmt, und allgemeine Gütergemeinſchaft mit ihm abſchließt.

5. Er bedenke, daß von der Wahl ſeiner Gattin das ganze Wohl ſeiner Kinder abhängt, und ſuche daher lieber nach einer verſtändigen klugen Hauswirthin, als nach einem groſſen Heirathgute.

6. Hat er mit den Vormündern ſeiner Kinder und den Eltern ſeiner neuen Braut alles ins Reine gebracht und aufgeſezt: das auszuzeichnende Muttergut; die Verzinſung, welche zu 5 Prozenten geſchehen und vom 14. oder 15. Lebensjahre des Kindes anfangen ſoll, das einzubringende Heirathgut der neuen Braut; die Wiederlage; den auf den Fall, daß alle Kinder ſterben, zu bedingenden Rukfall; die Aufbewahrung der mütterlichen Kleider für die Töchter; ſo bittet er um einen Termin beim Amt, und erſcheint ſodann zur Aufnahme des Kinds- und Ehevertrags, wobei er immer ſeinen Kaufbrief, ſein Steuerbüchl, und ſeinen erſten Ehevertrag mitzunehmen hat, nebſt den Vormündern, den Eltern ſeiner Braut, und dieſer ſelbſt an dem beſtimmten Tage beim Landgericht.

IX. Von Uebergabs- und Ausnahms-Verträgen.

1. Wenn doch jeder Vater das alte Sprüchwort: Uebergeben nicht mehr leben, wohl bedächte! und ſich ja ſo lange als möglich auf ſeinem Gute zu erhalten ſuchte! nicht alle Kinder ſind dankbar, gefällig mitleidig gegen ihre Eltern; nur zu oft kommen die Fälle vor, wo der Vater mit den bitterſten Thränen die zu frühe Gutsübergabe bereuet, wenn er ſelbſt noch rüſtig und thätig iſt, und von ſeinem Sohne oder ſeiner Schwiegertochter nicht geachtet, ſeinen Lehren und Erfahrungen keine Aufmerkſamkeit geſchenkt, ſeine Arbeit mit ſchiefen Augen angeſehen wird.

2. Der

2. Der Vater hüte ſich alſo vor zu frühzeitiger Uebergabe, laſſe ſich nicht durch Zudringen ſeiner Söhne bewegen, gebe ſie in fremde Dienſte, damit ſie mehrere Erfahrung in der Landwirthſchaft machen, und laſſe ſie, wenn ſie im Militärſtande ſind, ihre Kapitulationszeit ausdienen. Standhaft widerſeze er ſich ihrem und der Mutter Andringen, um den Abſchied des Sohnes durch Uebergabe zu bewirken, und überlege ſtets, daß für den Sohn das Unglück, Soldat zu ſeyn, nicht ſo groß iſt, als es für beide den Vater und Sohn ſeyn würde, wenn durch zu frühe Uebergabe und Heirath der Unfriede ins Haus geführt, der Sohn in Schulden verſezt, und der Vater durch Mißmuth, Reue, und Gram in das Grab gebracht würde.

3. Rükt jedoch der Zeitpunkt heran, wo die Gutsübergabe nothwendig wird, ſo ziehe der Vater einen verſtändigen Freund zu Rath, und entwerfe mit dieſem den Uebergabsaufſaz, worinn das Gut umſtändlich beſchrieben, die Uebergabsſumme beſtimmt ausgedrükt, die Dareingabe an Vieh, Getreid und Fahrniſſen ſpezifizirt, und die väterliche Ausnahme angegeben ſeyn muß. Er vergeſſe nicht, alle Schulden namentlich an den Sohn zu überweiſen, damit er ſie ſtatt Kaufſchilling bezahle oder übernehme, den übrigen Kindern ihre Heirathsgüter nebſt Feſtſezung des Verzinſungsanfangs anzuweiſen, und ſich ſelbſt eine hinlängliche Naturalausnahme, paſſende Friſtenzahlungen, und einen bedeutenden Herbergzins auf den Fall, daß er das Haus verlaſſen müſte, zu bedingen.

4. Bei der Naturalausnahme iſt feſtzuſezen, wie es gehalten werden ſolle, wenn der Vater oder die Mutter ſtirbt, wenn die Eltern an einen andern Wohnort ziehen, oder wenn der Uebernehmer das Gut ſelbſt wieder verkaufen würde, während die Austrägler noch leben.

5. Iſt der Vertrag beſchloſſen, dem Sohne vorgelegt und unterzeichnet, dann wird er beim Amte angezeigt, und behandelt, wie oben bei den Gutsübernahmsverträgen vorkommt.

X. Von

X. Von Teſtamenten.

1. Nachdem nun alle gerichtlichen Handlungen, welche dem Bauersmann während ſeinem Leben vorkommen können, aufgeführt ſind, darf auch die lezte, welche ihm vorkommen kann, nicht überſehen werden.

Es iſt dieſes die Errichtung eines gerichtlichen Teſtaments. Wenn der abgelebte Landmann ſoviel hinterläßt, daß er es für gut findet, zur Vermeidung von Streitigkeiten nach ſeinem Tode über ſein Vermögen zu beſtimmen, ſo ſpare er die Koſten eines gerichtlichen Teſtaments ja nicht, indem kein Gegenſtand ſo vielen Anfechtungen unterliegt und ſo viele Streitigkeiten veranlaſſen kann, als ein auſſergerichtliches Teſtament.

2. Er laſſe den Ortsvorſteher rufen, und erſuche ihn, zum Amte ſich zu begeben, und in ſeinem Namen um die Abordnung einer Amtsdeputazion zur Aufnahme ſeines lezten Willens zu bitten.

3. Erſcheint dieſe Deputazion, ſo gebe er vor allem den Beſtand ſeines Vermögens genau an, dann benenne er die Vermächtniſſe und Hinauszahlungen, welche ſein Haupterbe zu leiſten hat, und endlich den Haupterben ſelbſt, ohne welchen kein Teſtament gültig iſt.

4. Mit dieſem Geſchäfte darf nicht gezögert, ſondern es muß bei vollem Verſtande und geſunden Geiſteskräften verrichtet werden. Iſt dieſes geſchehen, dann ſchließt der Greis ſeinen Lebenslauf mit Gott ab, theilt ſeine Lehren und Erfahrungen noch ſeinen Kindern und Enkeln mit, und tritt beweint und geachtet von allen aus dem Kreiſe der ſeinigen in eine beſſere Welt.

Sechzehntes Kapitel.

Zitirt die Regierungsblätter zu jenen Verordnungen, welche dem baieriſchen Landmann im Allgemeinen, und vorzüglich den Gemeindevorſtehern zu wiſſen nöthig ſind.

(Auch vom Herrn Landrichter Gerſtner und hier von ihm eigens mit neuen Zuſäzen vermehrt und verbeſſert.)

A.

Armenweſen und Armenpflege. Allgemeine Verordnung hierüber. Jahr. 1816. Stük 41. Seite 779.
Arzneiverkaufs-Verboth durch fremde Medizinhändler. 1805. St. 17. S. 535.
Ausmeſſung der Gemeindsgründe und Waldungen betreffend. 1803. St. 2. S. 23.
Auswanderungsgeſez. 1804. St. 28. S. 633.
Auswanderungs- und Uebertrittsverboth der Unterthanen in fremde Kriegsdienſte. 1806. St. 30. S. 258.

B.

Backöfen auf dem Lande betreffend. 1806. S. 32. S. 287.
Bauordnung allg. 1805. St. 9. S. 321.
Bettler, Vaganten und Landſtreicher. Allg. Verordnung hierüber. 1816. St. 44. S. 859.
Bierſazregulirung. 1811. St. 32. S. 617.
Biermeſſerei betreff. 1805. St. 30. S. 785.
Brandſchädenbeſtrafung betreffend. 1817. St. 27. S. 619.
Brandverſicherungs-Ordnung. 1811. St. 9. S. 129.
Brandverſicherungs-Legitimationsſcheine betreffend. 1815. St. 17. S. 329.
Brandweinaufſchlag-Verordnung. 1808. St. 7. S. 425.
Brandweinbrennereien betreffend. 1807. St. 8. S. 289.
Bundes-Akten, deutſche 1817. St. 28. S. 635.

D.

Dienſtbothen-Ordnung. 1805. St. 14. S. 477. — 1801. St. 52. S. 820.

E.

Eichenkultur betreffend. 1802. St. 2. S. 25.
Einquartirungs- und Vorſpannsregulativ für die baieriſchen Truppen. 1816. St. 42. S. 819.
Entſchädigung der Unterthanen für die zu Kiesgruben oder Steinbrüchen abgetretenen Gründe. 1812. St. 41. S. 1353.

F.

Familienſchuzgeld-Edikt. 1808. St. 70. S. 2820.

Fami-

Familienſchuzgeld Erläuterung des Edikts. 1814. St. 72. S. 1777.
Feldpolizei-Verfügungen. 1805. St. 14. S. 471. und St. 16. S. 508.
Feuerordnung von 1791 betreffend. 1803. St. 21. S. 328.
Feiertage-Abwürdigung. 1805. St. 31. S. 815. — 1803. St. 31. S. 513. 1802. St. 5. S. 75. St. 9. S. 141. St. 17. S. 308.
Feiertagsſchulen-Verordnung. 1803. St. 39. S. 757.
Fleiſchaufſchlag-Geſez. 1809. St. 4. S. 75.
Fleiſchaufſchlag von aus nicht aufſchlagspflichtigen Orten in aufſchlagspflichtige Orte eingeführtem Fleiſch. 1811. St. 46. S. 889.
Forſtpolizei, das Streurechnen u. d. gl. betreffend. 1805. St. 4. S. 132.
Forſtrechte-Ablöſung. 1805. St. 4. S. 129.
Fruchtbäume-Kultur. 1803. St. 41. S. 805. St. 44. S. 881. und St. 50. S. 1015.

G.

Gemeindeweſen. Edikt. 1808. St. 61. S. 2405. Inſtruktion der Gemeindsvorſteher. 1808. St. 61. S. 2431. Edikt über die Bildung der Gemeinden. 1808. St. 70. S. 2789.
Gemeindeedikt, neues 1818. Geſezblatt St. 5. S. 49.
Gemeindewahlordnung. 1818. Geſezblatt St. 21. S. 477.
Gemeindebildung, neue. 1818. Intelligenzblatt. St. 31. S. 683.
Gemeinds-Brücken und Stege. Herſtellung derſelben. 1803. St. 47. S. 958.
Gemeinds-Fahrwege betreffend. 1804. St. 16. S. 365.
Gemeindsgründe-Vertheilung betreff. 1803. St. 42. S. 835. — 1805. St. 27. S. 729.
Gemeindswaldungen-Vertheilung. 1812. St. 49. S. 1565.
Prüfung der Gemeinheitstheilungen durch Sachverſtändige. 1814. St. 41. S. 1105.
Ueber Veräuſſerung und Wiedereinlöſung der Gemeindstheile. 1807. St. 16. S. 613.

Gemein-

Gemeinden ſollen die Schulen mit Holz verſehen. 1806. St. 47. S. 420.
Gemeindsbedürfniſſe und Umlagen derſelben. 1812. St. 11. S. 321.
Gemeindeumlagen, Rechnungsweſen, und Schuldentilgung derſelben. 1815. St. 21. S. 393.
Geſezblatt, neues, deſſen Einführung und Verbindlichkeit der Ruralgemeinden, ſelbes zu halten. 1818. Geſezblatt. St. 1. S. 5.
Geſtüttweſen Anordnung auf dem Lande, 1818. Intelligenzblatt. St. 33. S. 707.
Getreidanlehen, deren Vorzugsrecht bei Ganten. 1817. St. 26. S. 603.
Getreidhandel-Verordnung. 1813. St. 7. S. 153. — 1816. St. 43. S. 843.
Getreidhandels-Verordnung. 1817. St. 34. S. 803. — 1818. Intelligenzblatt St. 51. S. 1191.
Getreidverkauf auf dem Halme. 1817. St. 25. S. 587.
Geſchäftsführung bei Verwaltung der Ruralgemeinden. 1818. Intelligenzblatt. St. 48. S. 1111.
Gutsherrliche Rechte. Edikt darüber. 1818. Gezblatt. St. 13. S. 221.
Getreidmaaß, baieriſches, verglichen mit auswärtigen Maaßen. 1802. St. 39. S. 690.
Gewicht und Maaß, baieriſches, genaue Beſtimmung desſelben. 1802. St. 43. S. 753.
Gefundner Sachen Behandlung. 1815. St. 50. S. 1001.
Giftverkaufs-Verboth. 1803. S. 35. S. 609.
Glokengeläute betreffend. 1807. St. 9. S. 337.
Grosjährigkeits-Anfang mit dem 21. Jahre. 1813. S. 58. S. 1337.
Grundherrliche Konſenſe bei Stiftungs- und Gemeindedarlehen. 1802. St. 19. S. 350. — 1812. St. 46. S. 1461.
Güterverkauf der Juden betreffend. 1807. St. 36. S. 1329.
Güterzertrümmerungen betreffend. 1803. St. 15. S. 228.

H. Han-

H.

Handelsfreiheit mit im Inlande veredelten Gegenſtänden. 1802. St. 47. S. 809.

Häuſerabtheilung betreffend. 1804. St. 14. S. 326. Verboth hölzerne Häuſer zu bauen. 1805. St. 23. S. 636.

Heirathen auf dem Lande betreffend. 1808. St. 34. S. 1505.

Hirtenbrief wegen Arbeiten an Sonn- und Feiertagen im Nothfalle. 1810. St. 1. S. 7.

Hochzeiten. Abgeſtelltes Zwangrecht der Tafernwirthe bei denſelben. 1802. St. 5. S. 46.

Holz- und Forſtwieſen; deren freie Kultur. 1814. St. 31. S. 697.

Holzverſteigerung in Staatswaldungen. 1813. St. 53. S. 1249.

Holzklaftermaaß. 1815. St. 2. S. 21.

J.

Impfverordnung, allgemeine. 1807. St. 39. S. 1449.

Impfſcheine, welche in den Schulen vorzulegen ſind, betreffend. 1811. St. 37. S. 729.

Juden, Verboth des Handels derſelben an Sonn- und Feiertagen während dem Gottesdienſte. 1812. St. 4. S. 193.

Judenkäufe bei Gutszertrümmerungen betreffend. 1803. St. 15. S. 228.

K.

Käufe der Naturalien von fremden Militärperſonen ſind verbothen. 1806. St. 25. S. 206.

Kirchenparaden des Bürgermilitärs. 1808. St 40. S. 1728.

Kommunikationswege ſind gut zu erhalten und herzuſtellen. 1802. St. 27. S. 480. — 1805. St. 10. S. 356.

Konſkriptionsgeſez. 1812. St. 22. S. 593. Erläuterungen dazu. 1812. St. 37. S. 1017.

Konkurrenzmaasſtab zu Kriegslaſten. 1809. St. 16. S. 385.

Kornbodenzins-Beſtimmung. 1805. St. 5. S. 192.

Kornbodenzins- und Geldbodenzinsablöſung. 1810. St. 49. S. 833. — 1813. St. 52. S. 1209.

Kreuzgänge. Verboth derſelben. 1804. St. 5. S. 93.

Kreiseintheilung des Königreichs. 1817. St. 8. S. 113.

L.

Landabweſender Vermögen betreffend. 1802. St. 27. S. 481.
— 1804. St. 28. S. 633.
Landesbewaffnung allg. 1813. St. 57. S. 1325.
Landesvertheitigungs-Anſtalten. 1814. St. 65. S. 1649.
Landwehr betreffend. 1819. Geſezblatt. St. 6. S. 93.
Landſtraſſen. Herſtellung derſelben. 1806. St. 10. S. 73.
Landwirthſchaftlicher Verein. 1810. St. 59. S. 1057.
Laubrechen in Wäldern, in wie ferne es aufzuheben. 1805. St. 4. S. 129.
Lehenedikt. 1808. St. 48. S. 1893.
Lehenumwandlung in Grundverträge oder freies Eigenthum. 1815. St. 26. S. 481. St. 34. S. 721.
Auflöſung der Privatlehen. 1810. St. 39. S. 657.
Lehrbriefe für Handwerker. 1816. St. 5. S. 65.
Leichenbegleitung des Bürgermilitärs. 1807. St. 35. S. 1297.
Lotterieen, auswärtige, ſind zu beſezen verbothen. 1802. St. 10. S. 158. 1810. St. 40. S. 673.
Lumpenſammlung betreffend. 1804. St. 24. S. 582. 1810. St. 25. S. 431.

M.

Maas- und Gewichtbeſtimmung. 1802. St. 43. S. 753.
Gleiche Maas- und Gewichteinführung. 1809. St. 20. S. 473.
Malzaufſchlags-Verordnung allg. 1807. St. 34. S. 1273.
Malzaufſchlag betreffend. 1808. St. 2. S. 115. 1809. St. 9. S. 175.
Mäuſe auf den Feldern. Mittel zur Vertilgung derſelben. 1802. St. 39. S. 681.
Verbothener Gebrauch des Gifts dabei. 1802. St. 44. S. 762.
Meiſterſtücke der Handwerker betreff. 1802. St. 9. S. 137.
Mobile Legion. 1813. St. 12. S. 273.

N.

Nachtweide. Verboth derſelben. 1803. St. 29. S. 486.
Nationalgardeerrichtung. 1809. St. 48. S. 1093. 1813. St. 37. S. 849.

Nachlaßweſen, Steuer- und Gültmoderationen. 1817. St. 22. S. 531.

Nachſteuerfreyheit unter den deutſchen Bundesſtaaten. 1817. St. 32. S. 747.

O.

Obmänner oder Schultheiſen, was ſie bei Kriminal-Vorfällen auf dem Lande zu beobachten haben. 1806. St. 53. S. 486.

P.

Pasquille. Strafe für ſelbe. 1803. S. 25. S. 380.

Pfandrecht der Pupillen auf das Vermögen der Vormünder. 1806. St. 32. S. 281.

Pferdekrankheiten. Heilmittel und Belehrung hierüber. 1806. St. 6. S. 45. 1805. St. 21. S. 601.

Polizei in Dörfern haben die Dorfsführer zu verſehen. 1802. St. 15. S. 259.

Q.

Quakſalberei-Verboth. 1806. St. 30. S. 264. St. 38. S. 339. St. 52. S. 473.

R.

Radfelgen an den Fuhrwerken betreff. 1812. St. 51. S. 1609.

Radſchuheinhängen. Befehl hiezu. 1809. St. 1. S. 8.

Reiſepäſſegeſez. 1809. St. 73. S. 1697.

Religionsedikt. 1809. St. 40. S. 897.

Rindviehſeuche. Deren Beſchränkung und Verhütung. 1813. St. 69. S. 1609.

S.

Salpeterweſen betreff. 1815. St. 6. S. 97.

Schaafzuchtveredlung durch Merinos. 1818. Intelligenzblatt. St. 36. S. 766.

Scharwerkbefreiung der Chyrurgen und Hebammen. 1802. St. 45. S. 777.

Schazgraberei. Warnung hievor. 1802. St. 37. S. 649.

Scheerſchleifer und andere herumziehende Gewerbsleute betreff. 1816. S. 36. S. 683.

Schulbeſuch betreff. 1802. St. 52. S. 911.

Schul-

Schulprüfungs- und Entlaſſungszeugniſſe bei Aufdingung zu Handwerken u. d. gl. betreffend. 1802. St. 52. S. 914. 1803. St. 49. S. 987.

Spargelbau. Empfehlung der Kultur desſelben. 1802. St. 17. S. 319.

Stempelverordnung. 1813. St. 3. S. 65.

Steuerfreijahre von neuerbauten Wohnhäuſern. 1812. St. 17. S. 481. St. 40. S. 1338.

Stiftungs- und Kommunal-Verwaltung und Uebergabe an die Gemeinden. 1817. St. 10. S. 153. — St. 12. S. 185.

Ständeverſammlung, Edikt darüber. 1818. Geſezblatt. St. 17. S. 349.

Straſſenausbeſſerung. 1805. St. 36. S. 897.

Straſſenbaukonkurrenz. 1818. Geſezblatt. St. 4. S. 41.

Straſſen durch Dörfer betreff. 1804. St. 29. S. 665.

T.

Taglohn der Arbeitsleute betreffend. 1808. St. 16. S. 769.

Taxen für das Stiftungs- und Gemeinds-Vermögen. 1809. St. 33. S. 731.

Taxordnung für die nicht ſtreitige Gerichtsbarkeit. 1810. St. 55. S. 969.

U.

Uebergaben der Güter zum Nachtheil dienender Soldaten ſind verbothen. 1806. St. 39. S. 345.

Ungeeignete Eingaben betreffend. 1811. St. 28. S. 537.

V.

Verkaufsvorſchriften für Stiftungs- und Gemeindsgüter. 1808. St. 8. S. 457.

Vermächtniſſe zu Gunſten der Armen betreffend. 1802. St. 34. S. 601.

Vermittlungsamt der Gemeinde-Vorſteher. 1810. St. 26. S. 441.

Verzinſung der Aktiv-Kapitalien, bei Stiftungen und Gemeinden. 1809. St. 11. S. 258.

Vizi-

Vizinalwege- und Straſſenanlagen-Konkurrenz. 1809. St. 12. S. 289.
Vormundſchaftsrechnungen, Inſtruktion hierüber. 1806. St. 11. S. 82.
Vorſpanns- und Quartierreglement für das Militär. 1811. St. 69. S. 1617.
Verfaſſungsurkunde des Königreichs. 1818. Geſezblatt. St. 7. S. 101.

W.

Wachtinſtruktion für die National-Garde. 1809. St. 63. S. 1449. 1808. St. 8. S. 489.
Wandern der Handwerker betreffend. 1807. St. 45. S. 1609.
Wandern der Handwerksgeſellen im Auslande betreffend. 1812. St. 39. S. 1307.
Wegeausbeſſerung betreff. 1804. St. 29. S. 665.
Weidenſchaft auf den Feldern und Waldungen. Erläuterungen der Kulturverordnungen hierüber. 1808. St. 14. S. 677.
Weidenſchafts-Entſchädigung bei kultivirten Gründen. 1803. St. 30. S. 499. 1805. St. 4. S. 130.
Wetterläuten iſt verbothen. 1806. St. 19. S. 157. 1817. St. 27. S. 619.
Wieſen; Forſt- und Holzwieſen betreffend. 1804. St. 31. S. 697.
Wilddiebſtahl-Verordnung. 1806. St. 34. S. 293.
Winkeladvokaten betreff. 1811. St. 15. S. 289.
Wirthſchaften betreff. 1805. St. 27. S. 732.

Z.

Zehendfreiheit von kultivirten öden Gründen. 1802. St. 7. S. 105.
Zehendfreiheit auf Moosgründen. 1802. St. 15. S. 264.
Zoll- und Mauthordnung. 1811. St. 61. S. 1345.
Zwangarbeitshäuſer. Verordnung hierüber. 1816. St. 44. S. 866.

Sieb-

Siebenzehntes Kapitel.

Vom Gemüſebau.

Der alte Schullehrer Frohmann rieth ſeinem Schwiegerſohne beſonders auch zur Anlegung eines Gemüsgartens bei ſeinem Hauſe.

Ein Gemüsgarten liefert alle Jahre die nahr- und ſchmakhafteſten Früchte von verſchiedener Art und großer Mannigfaltigkeit; man hat das ganze Jahr die geſundeſte Abwechslung für den Tiſch und — was gewiß von Wichtigkeit iſt, erſpart die Hälfte an Getreid.

Wie elend ſieht es hierin nicht bei manchem Bauer aus, und warum?

„Ei, heißt es, wir verſtehen es nicht, wie wir einen Küchengarten anlegen, und Gemüs bauen ſollen?“

Das will ich euch aber umſtändlich lehren, denn es iſt ſpottleicht.

Man wähle ſich ein länglichtes Vierek auf einem ſonnenreichen freien Plaz beim Hauſe, führe einen Zaun um denſelben; und nenne dieſes Stük den Gemüsgarten. Iſt das geſchehen, ſo mache man erſtlich innerhalb der Verzäunung um den ganzen Garten herum einen Gang, und zweitens noch zween andere Hauptgänge durch dieſen Garten, und zwar einen Hauptgang nach der Länge und einen Hauptgang nach der Breite. Dieſe Hauptgänge aber muß man hübſch breit machen, ſo, daß zwei Perſonen recht bequem neben einander gehen können. Der Gemüsgarten ſoll überhaupts kein ſogenanntes kleines Wurzgärtel ſeyn, wie ihr Bauern in irgend einem Winkel bisher hattet.

tet. Je mehr Plaz einer ſich entweder aus eigenem Grunde oder durch Zuſammentauſch der Nachbargründe vor dem Hauſe dazu eigen machen kann, deſto ſchöner und nüzlicher wird ihm dieſes Unternehmen.

Nach der Größe des Gartens richten ſich dann auſſer den zween Hauptgängen auch noch einige Nebengänge, und längshin werden ordentliche länglichte Viereke abgetheilt — als Beete zum Gemüsbau. — Ich will etwa folgendes Beiſpiel geben:

Längs den Hauptgängen hin können als Einfaſſung alle zehn bis zwölf Schuh gute Obſtbäume als Zwerg- und Pyramidengeſtalten prangen, und der Zwiſchenraum kann abwechſelnd mit Johannisbeeren, Stachel-Beeren und Berberizenſtauden, auch Roſen ꝛc. beſezt werden.

Die Nebengänge erhalten als Einfaſſung abwechſelnd Salbey, Thimian, Majoran, Schnittlauch, Peterſilie, Kõrbel ꝛc.

Ein ſolcher Garten muß freie Luft und Sonne haben. Wollte man dieſen Garten auf einem Plaze anlegen, wo er ringsumher von Bergen, Häuſern und Bäumen eingeſpert wäre, da weder Luft noch Sonne genugſam hineinwirken könnten, wo nur Inſekten und Würmer in Anhäufung von zuſammengedrängten Dünſten ſich einfänden, ſo wäre es weit gefehlt, und man bekäme in einem ſolchen Garten nur verkrüppelte Gewächſe und wenig Gemüs.

Alſo — je offener und freier die Lage iſt, und je früher, völliger und länger ſie die Sonne hat, je vortheilhafter iſt es.

Dagegen ſoll der Gemüsgarten aber doch auch gegen die rauhen Nord- und Weſtwinde einigen Schuz haben, und wenn er ſolchen nicht von der Natur aus durch einen ſanften Abhang von Mitternacht nach Mittag hat, ſo ſoll man ihm dieſen Schuz durch Anpflanzungen von Bäumen und Büſchen, oder durch Aufführung von Bretterwänden geben. Jedoch wenn es auch nicht ſo genau iſt, darf man hierin nicht ſo ängſtlich ſeyn: man lege den Garten nur an!

Achtzehntes Kapitel.

Von der Herrichtung des Erdreichs zum Gemüſebau.

Im Gemüſegarten kann man Pflug und Egge nicht gebrauchen. Hier nimmt man Schaufel und Rechen. Mit der Schaufel grabt man das Land um, mit dem Rechen wird es geebnet. Der Endzwek des Grabens iſt: das Land milde und loker, und daneben auch fruchtbar zu machen, zugleich aber auch die obere Erde in die Tiefe hinunter zu bringen, damit dort die Wurzeln der Gemüspflanzen ſich beſſer ernähren können; denn die obere Erde iſt durch Luft, Regen und Witterung fruchtbar geworden. Die untere iſt todt. Wird nun die obere hinab, und die untere herauf gebracht, ſo wird ſie auf der Oberfläche nach und nach ebenfalls fruchtbar, ſaugt von Regen, Schnee und Luft die wohlthätigſte Fruchtbarkeit ein, und wird gleich der in die Tiefe hinabgeſenkten verbeſſert.

Ein Gartenland darf keine feſtzuſammengebakenen Stüke oder Klumpen Erde haben: daher muß das Erdreich durch öfteres Umgraben loker gemacht werden, damit die Wurzeln der Gewächſe überall leicht durchdringen können.

Hier erlangt man aber einen großen Vortheil, wenn man vor dem Winter im Herbſt, etwa im Oktober umgrabt. Alsdann wird das Land durch den erfolgenden Froſt und durch die in der Luft vorhandenen Dünſte, die ſich niederſchlagen und in die Erde abſezen, mürbe. Alle Herbſt- und Winterfeuchtigkeit dringt tief in den Boden ein; der Froſt zertheilt alle feſten Erdklöße, das Erdreich ſezt ſich, ohne zu feſt zu wer-

werden, gehörig zuſammen, auch miſcht ſich die denſelben zuvor gegebene Düngung inniger mit dem Erdreiche.

Dieſes Herbſtumgraben und Herrichten der Gartenbeete, werthe Bauern, iſt ein Geheimniß von vielen Vortheilen, was noch viele gelernte Gärtner nicht beobachten.

Ein ſolches im Herbſt gegrabenes Land hält die während dem Winter tief in die Erde gedrungene Feuchtigkeit ſehr lange und gibt den Pflanzenwurzeln lange Zeit hinreichende Nahrung, ohne daß das Begießen ſo nothwendig wie außerdem wäre; — Es braucht im Frühjahre nicht nochmal zubereitet zu werden, ſondern man kann es ſogleich, wie nur der Froſt aus der Erde iſt, beſtellen. Die Saamen gehen ſelbſt bei einfallender Trokne gut auf und gedeihen ganz vortreflich. Und wenn auch die Oberfläche des Bodens ganz ausgetroknet und ſcherbenhart iſt, ſo iſt inwendig doch lange Zeit die eingedrungene Winterfeuchtigkeit vorhanden. Beim Einſäen des Saamens lokert man mit dem Rechen nur die harte Kruſte der Oberfläche.

Wird das Land aber im Frühjahr umgegraben, ſo bringt man alle in die Tiefe gedrungene Winterfeuchtigkeit heraus, und das Erdreich wird inwendig dann ſperre und unfruchtbar, wird auf dieſe Auflokerung durch die Sonne und ſcharfen Frühlingswinde ganz ausgetroknet.

Endlich hat auch das Umgraben vor Winter den Vortheil, daß die Larven der Inſekten und die Würmerbrut, indem ſie dabei an die Oberfläche gebracht werden, durch den Froſt zerſtört werden, durch leztern geht auch manches keimende Unkraut zu Grunde.

Nur aber grabe man nie um, wenn die Erde naß iſt. Dadurch verdirbt man jede Erde ſicher auf zwei, ja, auf mehrere Jahre, denn die Erde wird hier ganz ungeſchlacht, bindig (ſpindig) und todt. Und dieſes gilt beim Baumſezen, beim Akern und bei allen Verrichtungen im Erdreiche. Man merke ſich dieſes ja! Uebrigens muß man beim Graben auch hauptſächlich beobachten, daß jedesmal tief gegraben werde, ſo, daß man wenigſtens eine halbe Elle tief hinunter kommt. Gräbt man nicht tief genug, ſo können die Gemüsgewächſe mit ihren Wurzeln nicht tief genug hinunter. Auch muß man nicht allzugroße Stüke auf einmal abſtechen, ſondern mit jedem Grabſtich nur drei bis vier Zoll dik vorwärts greifen und das Erdſtük beim Niederlegen jedesmal ſo wenden, daß das obere zu unterſt komme; der nächſte Handgriff hierauf iſt: daß man die diken Schollen und Klöſſe mit dem Spaten ſpalte und theile, wobei man den Hieb ſchleifend gegen ſich herabwärts zieht, weil die Schaufel alsdann leichter durchſchneidet.

Neunzehntes Kapitel.

Vom Säen und Pflanzen.

Die erſte Sorge iſt guter Saamen. Wie man ſich ſolchen ſelbſt erziehen kann, wird ſpäter vorkommen. Wer ihn aber kaufen muß, der ſey vorſichtig und wende ſich an ehrliche Saamenhändler, denn es iſt ſehr verdrießlich, wenn man geſäet hat, und nun nichts aufgeht.

Auch iſt nicht jeder Saame gut, weil er aufgeht. So wie man bei der Viehzucht ein tüchtiges Zuchtvieh

zu einer guten Nachzucht wählt, eben ſo hat man auch bei der Pflanzenzucht auf vorzüglich gute Arten zu ſehen.

Am beſten richtet man ſich im Probiren des Saamens nach dem Gewicht. Je ſchwerer er wiegt, deſto beſſer iſt er. Daher muß auch mancher Saame bald im Waſſer unterſinken, wenn er tauglich ſeyn ſoll: als Gurken, Bohnen, Erbſen, Kreſſe, Salat, Kohlarten u. ſ. w. Dagegen kann man bei ſolchen Saamen, welche kleine Härchen und Federchen haben, oder ſonſt ſehr leicht und breit ſind, die Waſſerprobe nicht anwenden.

Nach und nach lernt man den Saamen aus Uebung ſo ziemlich gut aus dem Geſichte, Geruch, oder der Farbe kennen.

Bei den Saamen der Kohlarten und andern ölartigen Körnern, iſt es auch ein gutes Prüfungsmittel, daß man einige Körner auf einem gehobelten Brette oder Tiſch mit dem Fingernagel zerquetſcht. Geben ſie hier eine öligte Feuchtigkeit von ſich, ſo ſind ſie noch keimungsfähig, widrigenfalls aber alte und verlegene Waare. Betrügeriſche Saamenhändler ſuchen alten und unſcheinbaren zuſammengeſchrumpften Saamen durch's Beſtreichen mit Oel das Anſehen eines friſchen zu geben.

Zu probiren, ob ein Saame noch aufgehe?

Man zähle eine beliebige Zahl Körner. Dieſe werden in einen leinenen Fezen gelegt, derſelbe dann oben an den vier Zipfeln mit einem Faden zuſammengebunden, ſo daß der Saame ſich darin wie in einem Säkchen, jedoch ganz loker eingeſchloſſen befindet. Dieſes beutelartige Läppchen hängt man hierauf in einem

Hafen (Topf) ins Waſſer. Dieſe Probe ſtelle man an einen warmen Ort, jedoch nicht auf den geheizten Ofen, und gebe Acht, daß kein Ungeziefer darüber komme. Manche Saamen keimen in wenigen Stunden, manche in wenigen Tagen. Es iſt daher bei den ſpäterkeimenden Arten zu rathen, das Beutelchen nach 48 Stunden in einen mit Erde gefüllten Scherben einzulegen, und ſo weit mit Erde zu bedeken, daß nur noch die Zipfelchen des Läppchens hervorſtehen. Dieſer Scherben wird tüchtig mit Waſſer begoſſen, in einen mäßig warmen Ort geſezt, und nach 3 bis 4 Tagen, das Beutelchen herausgenommen. Man zähle dann die angekeimten Körner, vergleiche ſie mit der Anzahl der ungekeimten, und man wird daraus ſehen, ob der Saame noch ganz gut iſt, oder nur ein kleiner Theil davon gut ſey. Hienach richte man ſich dann bey der Ausſaat.

Zwanzigſtes Kapitel.

Tabelle mit genauer Anzeige zur Ausſaat und Anpflanzungen der Gemüsgewächſe aller Art.

Vorerinnerung: 1) Wo Zolle angeſezt ſind, bedeutet es, daß die Saamenkörner gewöhnlich nicht ausgeſäet, ſondern einzeln tief geſtekt werden.

2) Wo eingeharkt angeſezt iſt, bedeutet es, daß der Saame etwa einen halben Zoll tief — und mit einem Rechen eingeharkt werden kann.

3) Wo flach eingeharkt ſtehet, bedeutet es, daß der Saame etwa einen Viertelzoll mit Erde bedekt werden darf.

4) Wo kaum eingeharkt ſtehet, bedeutet es, daß ein ganz feiner Saame kaum einen Achtelzoll Erde über ſich haben darf.

Saamen von	Bleibt keimfähig Jahre	Geht auf nach Tagen	Gewöhnliche Zeit des Ausſäens	Weite der Ausſaat nach Zollen	Tiefe des Saamens	Gewöhnliche Verſetzungszeit der Pflanzen	Weite der Verpflanzung nach Schuhen
Anis	3	10	März	6	eingeharkt	—	—
Apfelbaum . . .	2,3	8 Mon.	Herbſt u. Frj.	—	$\frac{1}{2}$ Zoll	—	—
Artiſchoke	6	11	Ende April	6	1 Zoll	Juni	3
Baſilikum	4	7	April Mai	4	flach eingeh.	Juni	$\frac{3}{4}$
Beißkohl (Mangold)	4	6	April	4	1 Zoll	Juni	2
Birnbaum	2,3	8 M.	Herbſt	—	$\frac{1}{2}$ Zoll	—	—
Blaukohl, alle Sorten	5,6	4	März April Mai	4	eingeharkt	Mai Juni Juli	1
Blumenkohl (Carviol)	6	4	März Mai	4	eingeharkt	Juni	2
Bohnen (groſſe Garten- und Pferdebohnen)	5	10	April und Mai	12	3 bis 4 Zoll	—	—
Boragen	2	8	März April	6	flach eingeh.	—	—
Broccoli	5,6	4	März	4	eingeharkt	Mai Juni	2
Carotten, Frühmöhren (gelbe Rüben) .	4	9	März	4	eingeharkt	—	—
Cichorie (Hindläufte)	4	6	April	6	eingeharkt	—	—
Engliſcher Spinat .	3	6	März Aug.	3	eingeharkt	Mai Sept.	1
Erbſen, mancherlei .	5	5	März April Mai	6	2 Zoll	—	—
Erdbeere	—	—	—	—	—	Aug.	1
Fenchel	4	16	April	6	eingeh.	Juni	$1\frac{1}{2}$
Gurken, Cucumern .	7	5	Mai	6	$\frac{1}{2}$ Zoll	—	—
Indianiſche Kreſſe .	3	9	April	12	1 Sch.	—	—
Kirſchbaum . . .	2,3	7.8. M.	Juli Aug.	—	obenhin	—	—
Kohlrabe über der Erde	5,6	5	März	4	eingeh.	Mai Juni	2
Kohlrabi unter der Erde (Kohlrübe)	5,6	4	Mai	4	eingeh.	Juni Juli	$1\frac{1}{2}$

Saamen von	Bleibt keimfähig Jahre	Geht auf nach Tagen	Gewöhnliche Zeit des Ausſäens	Weite der Ausſaat nach Zöllen	Tiefe des Saamens	Gewöhnliche Verſetzungszeit der Pflanzen	Weite der Verpflanzung nach Schuhen
Körbel	4	10	März bis Sept.	2 od. in Reihen	$\frac{1}{2}$ Zoll tief eingeharkt	—	—
Krauſemünz . . .	1	—	April	8	kaum eingeh.	Juni März Aug.	1
Kreſſe (Gartenkreſſe)	3	4	April	in Reihen	ganz flach	—	—
Kümmel	2	10	April Aug.	4	eingeharkt	Juni Sept.	$\frac{1}{2}$
Kürbis, alle Sorten	3,4	8	Anf. Mai	24	1 Zoll	—	2
Lavendel	1	—	April	3	flach eingeh.	Juni März Aug.	1
Majoran, gemeiner .	1,2	8	Mai	3	ganz flach	Juni	$\frac{1}{2}$
Mangold	4	6	April	—	1 Zoll	Juni	2
Märkiſche Rübe . .	3	4	Juli Aug.	4	flach eingeh.	—	—
Mairübe	3	4	April	6	eingeh.	—	—
Meerrettig	—	—	—	—	—	April Aug.	1
Meliſſe	2	—	April	4	ganz flach	Juni alte Stöke umzul. Sept. u April	1
Melone	6	5	—	24	—	Mai	2
Möhren oder gelbe Rüben	4	9	April	6	eingeh.	—	—
Paſtinake	2	12	März	6	eingeh.	—	—
Perllauch	2	9	März	2	flach eingeh.	Mai Sept.	$\frac{1}{2}$
Peterſilien-Kraut .	4	11	Feb. Sept.	3	eingeh.	—	—
Peterſilien-Wurzeln	4	11	März April	4	eingeh.	—	—
Porre, ſpaniſcher Lauch	2	9	April	2	flach eingeh.	Juni	$\frac{1}{2}$
Radieschen, Monat-Retige	5,6	4	April bis Aug.	3	eingeh.	—	—

Saamen von	Bleibt keimfähig Jahre.	Geht auf nach Tagen	Gewöhnliche Zeit des Ausſäens	Weite der Ausſaat nach Zollen	Tiefe des Saamens	Gewöhnliche Verſetzungszeit der Pflanzen	Weite der Verpflanzung nach Schuhen
Rapunzeln (Feldſalat)	2, 3	6	Aug.	2	obenauf geſtreut.	—	—
Rettig, Winter . .	5, 6	4	Juni	12	$\frac{1}{2}$	—	—
Rettig, Sommer .	—	—	Mai	6	1 Zoll	—	—
Racombolle (Schlangenknoblauch) . .	—	—	—	—	4 Zoll	Sept. März	$\frac{1}{2}$
Rothe Rüben . . .	4	6	April	12	1 Zoll	—	—
Salat	4	3	März bis Ende Aug.	4	eingeharkt	April bis Okt.	1
Salbei	4	10	März	4	eingeh.	Mai	1
Schallotten . . .	—	4	—	—	4 Zoll	Sept.	$\frac{1}{2}$
Schnittkohl . . .	6	5	März	4	eingeh. 4 Zoll hoch	—	—
Schnittlauch . .	—	—	—	—	—	Sept. März	$\frac{1}{2}$
Sellerie	3	11	März	3	flach eingeh.	Juni	1
Senf	3	5	März	4	eingeh.	—	—
Sommerendivien . .	4	5	März bis Juni	3	eingeh.	Mai bis Juli	$\frac{3}{4}$
Spaniſcher Pfeffer .	3	2	April	3	flach	Mai	1
Spargel	3	21	Okt. März	6	1 Zoll	März	2
Spargelerbſen . .	3	8	April	6	1 Zoll	—	—
Spinat	5	6	März	4	eingeh.	—	—
Thymian	2	8	März April	2	kaum eingeh.	Mai	$\frac{1}{2}$
Türkiſcher Waizen (Mais)	4	8	Ende April	18	1 Zoll	—	—
Winterkarotten . .	4	9	Aug.	3	eingeh.	—	—
Winterendivien . .	7	4	Ende Juni	3	eingeh.	Juli Aug.	1
Winterkreſſe . . .	2	—	Sept.	3	kaum eingeh.	—	—
Wintermajoran . .	1	7	April	2	flach	März Sept	2
Winterſalat . . .	4	5	Aug. Sept	3	eingeh.	Okt.	1
Wirſing oder Porſchkohl	6	4	März Mai	4	eingeh.	Juni Mai	2
Zwiebel	2, 3	9	März	4	flach eingeh.	—	—

Mittel den Saamen ſehr lange keimfähig zu erhalten.

Man wikle den Saamen in Fließpapier und lege ihn in Roſinen, oder in ungeläuterten feuchten Zuker ſo ein, daß er damit ganz bedekt werde, ſo wird ihn dieſe geringe Feuchtigkeit, die die getrokneten Roſinen oder der Zuker haben, in einem guten, zum Keimen tauglichen Zuſtande lange Jahre erhalten. Zur Verſchikung des ausländiſchen Saamens wäre dieſe Art der Aufbewahrung die geſchikteſte, um friſchen Saamen aus fernen Gegenden zu erhalten.

Ein und zwanzigſtes Kapitel.

Kurzer Unterricht, wie man ſich den nöthigen Saamen ſelbſt erziehen könne.

Je reifer, vollkommener der Saame iſt, deſto ſchönere Pflanzen wachſen aus demſelben. Es iſt begreiflich, daß von einer ſchlechten verkrüppelten Pflanze dann wieder kein guter Saame kommen kann. Es klagt Mancher, daß ihm ſeine Gemüspflanzen von Jahr zu Jahr weniger gerathen, und bemerkt nicht, das es bloß daran liege, daß er immer ſchlechtern Saamen bekam und ausbaute.

Man ſoll ſolche Gewächſe, wovon man Saamen bekommen will, eigens erziehen, indem zur Ausbildung eines guten Saamens ein ſonnenreicher Stand, fetter guter Boden, weiter Raum ꝛc. ſehr vieles beitragen. Dabei muß man auch nur die allerſchönſten und vollkommenſten zu Saamenträgern wählen; alſo zum Beiſpiel vom Salat die feſteſten, dichteſten Köpfe;

vom

vom Kohlrabi die glätteſten und größten; von Zwiebeln die reifſten, plattſten und dikſten u. ſ. w.

Zur genauern Behandlung eines jeden zum Saamen beſtimmten Gewächſes insbeſondere hier in Kürze:

Anis und Baſilikum müſſen zur Saamenerziehung den wärmſten Standort haben, 1 Schuh weit von einander — an ihrem erſten Orte unverpflanzt ſtehen bleiben. Sobald einzelne Stengel braune Körner bekommen, ſo geht die Reife an. Die Stengel ſchneidet man behutſam ab und legt ſie auf Papier an ein ſonnenreiches Fenſter.

Blumenkohl, Carviol. Der Saame des Blumenkohls iſt etwas ſchwer zu erziehen. Diejenigen Pflanzen, die im May und Junius Blumen anſezen, geben im Julius und Auguſt guten Saamen. Man bindet bey völliger Trokenheit an den ſchönſten Stauden die Spizen der Blätter vorſichtig mit Baſt zuſammen. Sobald aber Blüthenknoſpen erſcheinen, muß man den Verband löſen. Wenn die Saamenſtengel blühen, ſo kneipt man ihre Spizen ab, die ohnehin den ſchlechteſten Saamen geben, und ſobald die Schoten anfangen, weiß zu werden, und die Körner darin braun, ſo ziehet man die Staude aus, und hängt ſie an die Mittagsſeite des Hauſes in die freye Luft zum Nachreifen an der Wurzel auf. Nach etwa 14 Tagen hängt man ſie an einen luftigen Ort bis zum Ausmachen des Saamens. Der Blüthe des Saamens ſind die Blattläuſe ſehr gefährlich. Man muß ſie daher öfters gelinde begießen mit einem feinen Seiher der Gießkanne.

Boraſch (Boragen). Wenn man denſelben einmal im Garten angepflanzet hat, ſo vermehrt er ſich von ſelbſt mehr, als man verlangt.

Blau-

Blaukraut, Braunkohl, Grünkohl. Man muß ſich beſonders vor Vermiſchung der verſchiedenen Spielarten hüten. Die Saamenſtengel blühen im April. Sie pflegen im freyen Lande auszudauern und zu überwintern.

Bohnen.

Broccoli, Spargelkohl.

Carotten, gelbe Rüben.

Cichorien.

Cichorien, Carotten, gelbe Rüben, Peterſilienwurzeln ꝛc dauren in einer trokenen Lage im Winter im Freyen aus, in einer naſſen vermodern ſie. Man kann ſie im Frühjahr zum Saamentragen, der Erde gleich, auspflanzen. Sobald die Saamen anfangen gelb und braun zu werden, ſo iſt die Reife zum Abnehmen da.

Erbſen.

Fenchel.

Gurken (Kukummern)

Man läßt von den erſten vollkommenſten Früchten reif werden, und wenn ſie ganz orangefarb geworden, werden ſie in die freye Luft zum Nachreifen gelegt. Wenn ſie alsdann weich ſind, werden ſie aufgeſchnitten, die Kerne mit dem Schleim ausgenommen, in Waſſer rein gewaſchen, und ſodann die Kerne an der Luft getroknet, und etlichemal mit den Händen aus einander gemacht, damit ſie nicht zuſammen kleben.

Kohlarten.

Kohlrabi, Kohlrüben.

Von dem Kohlrabi über der Erde werden die rundeſten und glätteſten von mittelmäßiger Größe durchgewintert, und im Anfang April ausgepflanzt. Sie werden ſo tief in die Erde geſezt, daß nur der Kopf

hervor=

hervorſteht; übrigens der Saame, wie von den Kohlarten, behandelt. — Die Kohlrabi unter der Erde (Erdborſchen) aber, die auch wohl in trokenem Boden im Garten den Winterfroſt aushalten, werden ganz in die Erde eingeſezt, und wenn der Knollen herfür wächſt, die Erde daran gehäufelt.

Körbel. Hat man ihn öfters abgeſchnitten, ſo läßt man ihn in Saamenſtängel ſchießen. Wenn er ſchwarz iſt, ſo iſt er reif; fällt aber gar leicht ab, und beſaamt ſich von ſelbſt überflüßig.

Krauſemünze. Sie trägt reichlich Saamen, und man läßt die verwelkten Stängel im Liegen nachreifen. Allein durch die Wurzelausſchläge läſſet ſie ſich am leichteſten fortpflanzen.

Kreſſe. Wird wie der Körbel behandelt. Die Saamenhülſen aber werden weißlich.

Kümmel. Trägt im Juli des andern Jahrs wieder Saamen.

Kürbis. Die Samenkerne werden wie die der Gurken behandelt.

Lavendel. Trägt zwar reichlich Saamen, wird aber durch die Zertheilung der Stöcke am leichteſten vermehrt.

Mayoran. Man durchwintert die gegen Ende Junius ausgeſäeten Pflanzen im Freien, und verſezet ſie im Frühjahr mit der Erde an eine warme Mauer, da ſie denn im Juli und Auguſt braunen Saamen in Kapſeln tragen.

Meerrettig wird nicht durch Saamen, ſondern durch die abgeſchnittenen Kronen der Wurzeln und durch kleine Nebenwurzeln fortgepflanzt.

Me-

Meliſſe. Wird am leichteſten durch Zertheilung vermehrt.

Paſtinaken. Werden wie die Carotten behandelt, und müſſen die Saamenſtengel abgeſchnitten werden, ehe die zwei aufeinander liegenden Saamenkörner ſich von einander theilen.

Porre, Lauch. Will einen trockenen Sommer haben, und warme Lage. Der Saamen wird wie der Zwiebelſaamen behandelt. Man kann auch die Zwiebeln unverpflanzt auf ihrer Stelle ſtehen laſſen, wenn ſie zumal auf einem guten, mit Sand vermiſchten, Boden ſtehen, an einem ſonnigten Plaz.

Radieſe und Rettige. Was die Radieſe betrift, ſo wählet man ſolche aus, die nach ihrer Art entweder ſchön rund, oder gerade länglich ſind, ohne Knoten und Nebenzaken, und kleines Gekräut haben, ſezt ſie auf ein beſonderes Land und gießet ſie an, bedekt ſie auch wohl bey heiſſem Wetter, bis ſie angewachſen ſind. Werden nun die Saamen-Schoten weiß, ſo ziehet man ſie aus, und hänget ſie zum Nachreifen auf einen lüftigen Boden. — Die großen Rettige aber überwintert man vorſichtig, und ſezt ſie im April ins Land. Oder man ſäet lieber, die man zum Saamentragen erziehen will, erſt um Johannis aus, und überwintert die beſten davon.

Rapunzel. Davon läßt man einige Pflanzen aufſchießen, und wenn ſie im Junius anfangen, den weißlichen Saamen fallen zu laſſen, ſo ziehet man ſie aus, und läſſet ſie auf einem Tuch nachreifen.

Rübenarten mit kohlartigem runden Saamen;

Rübenarten mit beeterübenartigem vielekigtem Saamen;

Herſt-

Herbſtrüben, baieriſche Rüben, weiſſe, rothe Rüben, Beete- oder Runkelrüben, Mangold ꝛc. werden, wie die weiſſen oder Waſſerrüben, in der Erde in Gruben oder in einem guten Keller durchwintert, und im Frühjahr ausgeſezt, und die aufgeſchoſſenen Saamenſtengel wie die der Kohlarten, behandelt. — Der Mangold oder römiſche Kohl kann über Winter im Freyen ſtehen bleiben, und treibt im folgenden Jahr mannshohe Saamenſtengel.

Salatſaamen. Wie er zu erziehen, weiß jedermann Bey ſeinen vielen Sorten muß man nur aufmerkſam ſeyn, daß man ſie nicht nahe zuſammen ſeze, um die Vermiſchung zu verhüten, auch die Sorten auf den Ländern bezeichnen. Denn wenn ſie in Saamen ſtehen, laſſen ſie ſich nicht mehr wohl unterſcheiden. — Viel Regenwetter iſt dem Saamen nachtheilig; man muß alsdann den Saamen ſammlen, ſo gut man kann, und ihn bey Sonnenſchein ins Freye legen, daß er wohl trokne und nachreife.

Salbey. Wird am leichteſten durch Ableger vermehrt, und gehet der Saamen nicht immer auf.

Schalotten, werden durch die Zwiebelbrut vermehrt.

Schnittkohl. Man läßt davon ſo viel zu Saamen ſtehen, als man will, und ſchneidet ihn nicht ab: wird übrigens wie der blaue Kohl ꝛc. behandelt.

Selleri. Man wählt ſolche Knollen zum Saamentragen, die anſehnlich groß ſind, und wenig Gewürzel haben, das jedoch nicht darf abgeſchnitten werden. Im April werden ſie auf ein ſonnenreiches Land geſezt, und wenn die Körner durch eine bräunliche Farbe

ihre Reiſe zu erkennen geben, ihre Saamenſtängel abgeſchnitten und aufgehängt.

Sommer-Endivien, Winter-Endivien. Ihr Saamen wird wie Salatſaamen behandelt.

Spargel. Man läßt den Saamen in den rothen Beeren abtrocknen.

Spargelerbſen, Spinat. Davon läßt man Pflanzen zum Saamentragen aufſchießen, und wenn die Stengel und Körner ihre grüne Farbe verlieren, werden ſie abgeſchnitten und aufgehängt.

Thymian. Zwiebelſaamen. Die Zwiebeln werden in Bündeln gebunden, und in einer froſtfreyen Kammer aufgehängt.

Zwei und zwanzigſtes Kapitel.

Noch einige wichtige Regeln zur Saamenerziehung.

Keine Arten von ſolchen Pflanzen dürfen ſehr nahe bei einander ſtehen, welche in Blüthe und Saamen einander ſehr ähnlich ſind, und noch viel weniger die verſchiedenen Abarten einerlei Pflanze. Es dürfen alſo nicht Kohlrabi und Kohlrüben, nicht Braunkohl und Weißkohl, aber noch vielweniger verſchiedene Arten von Erbſen, z. B. eine Früh- und eine Späterbſe, oder von Kohl, Zwiebeln, Rüben u. ſ. w. nahe bei einander ſtehen.

Der Grund dieſer Regel iſt darin enthalten, daß ſich der Saamenſtaub ſolcher Gewächſe mit einander vermiſchen, und niemals die vorige Art wieder geben würde. Dies iſt jezt eine ſehr bekannte Sache, und wem ſie noch unbekannt iſt, der kann ſich doch von der

Noth-

Nothwendigkeit dieſer Regel leicht überzeugen. Er pflanze ſeine Saamenſtauden von verſchiedenen Arten von Kohl, Zwiebeln, Bohnen, Erbſen, dicht neben einander, und ſehe dann, was er aus den erbauten Saamen für Gewächſe erhält. Er wird aus 2 Erbſenarten, die neben einander blüheten, wovon die eine eine gemeine und die andere eine Zukererbſe war, eine Art erhalten, die das Mittel zwiſchen beiden iſt. So wird es mit den meiſten übrigen auch gehen.

Will man ſolche Ausartungen ähnlicher Gewächſe verhüten, ſo muß man dieſelben weit genug von einander bringen. Vierzig bis ſechszig Schritt Entfernung ſind gewiß nicht zu viel wenn man ſorgfältig zu Werke gehen will. Theils trägt der Wind den Saamenſtaub noch viel weiter, und theils werden die Bienen und andere Inſekten die Saamenvermiſchung, und mithin die Ausartung der Gewächſe deſto eher befördern. Dieſe Thierchen kriechen nemlich in die Kelche der blühenden Blumen, der Staub derſelben ſezt ſich in ihren feinen Haaren feſt, und wird vermittelſt derſelben auf andere Blüthen getragen. Sollten aber zwei Gewächſe ähnlicher Art, zum Saamentragen dicht neben einander ſtehen, ſo müſſen ſie zu verſchiedenen Zeiten ausgeſezt werden, damit die eine Art ſchon abgeblüht habe, wenn die andere Art erſt zu blühen anfängt.

Kann man aber die Gewächſe nicht ſo weit aus einander pflanzen, ſo iſt kein anderer Rath, als daß man in jedem Jahre nur einige Arten von Sämereien erbaue, diejenigen nemlich, deren Saamenſtaub ſich nicht mit einander vermiſcht; z. B. in dieſem Jahre Braunkohl, im andern Wälſchkohl, in dritten Weißkohl u. ſ. w. oder in dieſem Jahre dieſe Art von Erbſen, und im an-

 dern

dern eine andere. Dieſer Rath ſcheint überhaupt am rathſamſten, indem das ganze Geſchäft dadurch ſehr vereinfacht wird.

Man muß den Saamen nicht ſchon abnehmen, da er erſt halb reif iſt. Da aber der Saamen einer Staude nicht alle zu gleicher Zeit reif wird, muß man öfter in Garten gehen und nachſehen, und die einzelnen Dolden und Zweige, welche man reif findet, nach und nach abnehmen.

Nur im Nothfall muß man das Mittel ergreifen, den Saamen an der Luft und Sonne nachreifen zu laſſen. Was die Natur ſelbſt thut, iſt beſſer, als was man nachkünſtelt.

Den Saamen muß man ſo lange möglich in ſeinen Schoten, Kapſeln und Hülſen laſſen, und nicht gleich ausmachen.

Nimmt man den Saamen von den Stauden ab, ſo muß man darauf ſehen, daß derſelbe völlig troken werde, ehe man ihn aufhebt. Ein naſſer oder feuchter Saame geht ſehr leicht in eine Art Gährung über, wird ſchimmlig und dumpfig und verdirbt.

Der Ort, wo man den Saamen aufbehält, muß troken ſeyn, und einigen, obwohl nicht völlig freien Zugang der Luft haben. An einem feuchten Orte, mit völlig eingeſchloſſener Luft verdirbt auch der beſte und reifeſte Saame ſehr bald. Auch ſey man vorſichtig und ſtelle ihn vor Mäuſe ſicher!

Drei und zwanzigſtes Kapitel.

Einige Regeln beim Ausſäen des Saamens.

Ehe man Saamen ausſäet, ſoll das Land zuvor erſt gehörig zubereitet worden ſeyn und diejenige Be-

ſchaffenheit haben, welche die Gewächſe verlangen, die man zu erziehen gedenkt.

1) Wer bloß Pflanzen erziehen will, welche nachmals auf ein anderes Beet geſezt werden ſollen, der giebt ihnen nur ein mittelmäßiges, nicht zu ſchlechtes und nicht zu fettes Land. In einem zu magern Lande würden die Pflanzen zu langſam und dürftig wachſen, und ſich auf dem nachmaligen beſſern Lande nur ſchwer wieder erholen. In einem zu fetten Lande würden ſie zu weichlich werden, jeder ſtarke Wind würde ſie umknicken, und beim Verpflanzen würden ſie nur mit vieler Mühe anwachſen, auch wohl häufig ganz eingehen, da ſie einen ſo harten Angriff auszuſtehen, nicht ſtark genug wären.

2. Wenn man aber Gewächſe ziehen will, die auf dem Orte wo man ſie ausſäet, auch völlig auswachſen ſollen, ohne anderwärts hin verpflanzt zu werden, ſo muß das Land gleich von der Güte und Beſchaffenheit ſeyn, als es die Natur dieſer Gewächſe erfordert, fett oder mittelmäßig, ſchwer oder leicht.

3) Ehe man auf ein gegrabnes Land ſäet, muß man daſſelbe eben harken. Manche ſäen zwar ehe es geharkt iſt: alsdann muß es aber ſehr eben gegraben ſein, ſonſt kommt nachmals mancher Saame tief und mancher flach zu liegen, und geht dennoch nicht zu gleicher Zeit auf.

4) Wenn der Saame ausgeſtreuet iſt, ſo thut man wohl, denſelben mit der Harke ſelbſt, ſo tief als es nöthig iſt, unter zu haken, und dann noch einmal eben zu harken, es iſt ſonſt gar zu leicht, daß man den Saamen auf einen Ort in zu großer Menge zuſammenbringt, und andere Stellen davon entblößt werden.

5) Man

5) Man muß alſo ſäen, daß die Gewächſe hinlänglichen Raum erhalten. Es iſt Unverſtand, wenn manche Leute glauben, daß ſie deſto mehr gewinnen wollen, je dichter ſie ſäen; zwar bekommen ſie mehrere Gewächſe, aber deſto ſchlechtere. Denn in der Erde finden die Wurzeln nicht Nahrung genug und können ſich nicht ausbreiten, weil eins immer das andere hindert, und über der Erde haben ſie nicht Luft und Sonne genug, welche zum Wachsthume ganz unentbehrlich ſind, denn jedermann weiß, daß aus den meiſten Pflanzen nichts wird, welche an einem Orte ſtehen, wo ſie nicht Luft und Sonne haben. Wer zu dik ſäet, wirft ſeinen Saamen unnöthiger Weiſe weg, und iſt ſelbſt Schuld, daß er ſchlechte Gewächſe oder Pflanzen erhält, denn auch junge, zum weitern Verſteken gezogene Pflanzen wollen ihren gehörigen Raum haben. Wie viel Raum jedes Gewächs haben ſoll, iſt in der vorausgegangenen Tabelle S. 73 bis 75 zu finden.

Vier und zwanzigſtes Kapitel.

Ausführliche Vorſchrift zur Pflanzung und Wartung jeder Gemüsart inſonderheit

Erbſen und Bohnen.

1) Erbſen, dieſes allgemein bekannte, und im Frühjahr, vorzüglich wegen des Mangels an anderm Gemüſe, ſo beliebte Gewächs, fordert nur ein mäßig gutes Land. Allzufetter Boden giebt ihm zwar viel Blätter und geile Stengel, aber ſelten viel Schotten. Sie ſind ſogar mit magerm Lande zufrieden, welches ſchon mehrere Jahre mit andern Früchten bebaut worden

den iſt. Nur mögen ſie doch nicht gern ein allzubindendes, oder bloßes Sandland haben. Sie können auch mehrere Jahre auf eine Stelle gelegt werden, zumal, wenn das Land dazu iſt rigolt worden, und einige Zeit zuvor erſt dem Einfluß der Luft iſt ausgeſezt geweſen. — Man legt ſie in Reihen, die man mit der Hacke zieht, ziemlich flach — 1 Zoll tief iſt vollkommen hinlänglich. Wer jedoch von den Tauben und Sperlingen viel Plage hat, der thut allerdings wohl, wenn er ſie in Löcher legt, die mit dem Pflanzſtoke gemacht ſind: ſo können ſie dieſe Vögel nicht ſo leicht herausholen, und wenn ſie auch dieſelben beym Hervorkeimen abhakten, ſo werden ſie ſich doch deſto leichter erholen und wieder aufs neue treiben können. Man hüte ſich, zu viel Reihen neben einander zu legen, denn die mittelſten würden aus Mangel an Luftzug, der dieſer Art Buſchgewächſen eben ſo wie den Schminkebohnen ſehr nöthig iſt, faſt gar nichts tragen. Eben ſo unverſtändig wär's, die Reihen allzudicht zu machen, und die Erbſen zu eng neben einander zu legen. Jedes Gewächs will ja völligen Raum für ſeine Wurzeln, und völlig freie Luft und Sonne für ſeine Blätter und Zweige haben. Daher müſſen auf ein Beet nie mehr als drei Reihen kommen, die einen guten Schuh oder halbe Elle weit von einander entfernt ſind: legt man ſie weiter, ſo iſts um ſo beſſer. Ueberhaupt, je weitläufiger man legt, deſtomehr wird man Erbſen erhalten. Man lege aber auch vollkommenen Saamen. Der von Würmern angefreſſene geht zwar auf, wird aber, weil dem Keime gleichſam die erſte Nahrung, die ihm die Natur giebt — die Muttermilch, fehlt, nie einen ſtarken und geſunden Stengel treiben.

An-

Anfangs hält man ſeine Erbſen von Unkraut rein und behakt ſie fleißig, bis zu der Zeit, wo ſie geſtiefelt werden ſollen. Dazu iſts dann Zeit, wenn die jungen Stengel Häkchen treiben. Je fächerförmiger die Stiefeln ſind, deſto beſſer ſind ſie. In die Mitte gehören die meiſten hin, an den Seiten können einige weniger ſeyn. Man muß ſie etwas ſchief in die Erde ſteken, damit ſie oben faſt dachförmig von beiden Seiten zuſammenlaufen. Die in die Mitte kommen, können, wenn man es nicht ändern kann, allenfalls ein wenig niedriger ſeyn. Man ſorge, daß ſie gleich anfangs tief genug in die Erde zu ſtehen kommen, damit ſie dem Winde Widerſtand leiſten können.

Sobald im Frühjahr das Wetter ſo weit gut und das Land ſo weit abgetroknet iſt, daß man die Erde behandeln kann, ſo dürfen ſie dreiſt gelegt werden, und es iſt ein ſeltener Fall, daß ſie erfrieren ſollten. Will man ſie vorzüglich früher haben, ſo würden ſie an einen Ort gelegt, der von einer Wand Schuz, und Wärme von den an der Wand herabprallenden Sonnenſtrahlen hat. Man kann auch, wenn man will, ſie kurz vor dem völligen Winterfroſt, aber auf keiner ſehr naſſen Stelle, legen, im November oder Dezember. Geht alles gut, ſo erhält man ſie einige Tage früher, als die im Januar oder Februar gelegten. Legt man ſie aber vor Winters, und ſie werden durch zu günſtige Witterung zum Keimen gebracht, und es erfolgt alsdann der Froſt, ſo ſind auch alle verloren.

Wer ſie gerne lange haben will, der muß verſchiedene Beete, zu verſchiedenen Zeiten legen. Die erſte Ausſaat kann aus einigen Beeten Früh- und einigen Beeten Späterbſen beſtehen. — Mit den leztern

kann

kann man alle 14 Tage ein neues Beet belegen, ſo wird man ſie zu allen Zeiten haben. Freilich dürfen Früh- und Spaterbſen nicht zuſammenſtehen, wenn man von jeder Sorte den Saamen wieder ächt haben will.

Daß man verſchiedene Arten Erbſen hat, iſt bekannt. Sie laſſen ſich aber wegen der Namenverwirrungen kaum angeben. Im ganzen genommen, laſſe man ſich nicht auf viele Arten ein, wenn man einmal Sorten hat, mit welchen man zufrieden iſt. Man hat Zwergerbſen und Zwergzukererbſen. — Frühe, unter welchen vorzüglich die Gutenberger, von einem Orte bei Halle, wo ſie häufig gebaut wird — und die engliſche Früherbſe bekannt iſt — Zuckererbſen, unter welchen viel ſchlechte Arten ſich befinden. — Die Klunker- oder Fontanellerbſe, wächſt nur drei Fuß hoch und braucht nur kleine Stiefeln; ſie iſt ſehr angenehm im Geſchmak. Die Büſchelerbſe (Kronen-Traubenerbſe) ſezt ihre Früchte oben an der Spize in lauter Büſcheln an. — Der Unterſchied zwiſchen Zukererbſen und Zukerſchoten, den manche machen wollen, iſt mehr eingebildet. — Die früheſte Sorte unter allen iſt die Zwergfrüherbſe. Wer gar keine Früherbſen hätte und nicht ſicher erhalten könnte, der zieht ſie ſich dadurch ſelbſt, daß er die ſehr früh blühenden Stengel unter den Späterbſen ſich auszeichnet, und blos zum Saamen beſtimmt.

Die Beete, auf welchen man Früherbſen gehabt hat, können gleich, nachdem die Erbſen herunter ſind, noch mit Braunkohl bepflanzt werden. Man gräbt ſie um, und wenn ſie ſehr mager ſind, ſo werden ſie auch mit verrottetem Dünger befahren.

2) Spar-

2) Spargelerbſen oder Flügelerbſen — haben nicht viel mehr als den Namen mit den vorigen gemein. Sie verlangen indeſſen ein Land, wie die vorigen Erbſen, können aber einen halben Schuh von einander gepflanzt werden. Man legt den Saamen im März oder April. Wenn ſie mit kleinen Reiſern geſtiefelt werden, ſo iſts deſto beſſer — ſie werden oft mehrere Schuh lang. Ihre Blüthen haben Aehnlichkeit mit den Blüthen der Erbſen. Verſchiedene haben ſie aus ihrem Garten als Gemüſe verbannt und nur als Blume behalten, weil ſie, wie bey Erbſen, ſo auch bei dieſen, den Saamen und nicht die Schote der Frucht brauchen zu müſſen glaubten, welche doch eigentlich allein und ſo lange ſie jung iſt, zu Salat und und andern Speiſen angewandt wird.

3) Bohnen. Große Gartenbohnen, römiſche Bohnen, Saubohnen. Sie verlangen ungefähr ein Land wie die Erbſen. Man kann ſie in ein Schuh von einander entfernten Reihen legen. Die Tiefe in der ſie gelegt werden, kann einige Zolle betragen. Man kann ſie ½ Fuß von einander legen. Wer indeſſen ſeine Bohnen 1½ Fuß in der Breite von einander legen und in der Länge ihnen eben ſo viel, oder doch einen Fuß Entfernung geben will, wird ſie deſto ſchmakhafter finden, und ſehen, daß ſie reichlich tragen; und wer dieſe Bohnen gern ißt, kann ein ſolches weitläuftig bepflanztes Feld, faſt eben ſo gut benuzen, als zwei zu verſchiedenen Zeiten gemachte Pflanzungen, da die Stiele alsdann weit länger blühen. Um der Blattläuſe willen bricht man jedem Stiel, ſobald ſich die Blüthen anfangen zu öffnen, oben das Herz aus, welches bei mehrern Gewächſen ein ziemlich bewährtes

Mittel

Mittel gegen dieſes Inſekt iſt. — Man kann dazwiſchen, wenn man ſie weitläuftig genug gepflanzt hat, und das Land für ein ſolches Gewächs noch Güte genug beſizt, gelbe Ruben oder Karotten ſäen. In dieſem Fall muß freilich das Beet nicht durch Haken, wie ſonſt hätte geſchehen können, ſondern durch Jäten rein gehalten werden. — Dieſe Bohnen werden um eben die Zeit wie die Erbſen gelegt, nur daß es ſcheint, als ob es mit einer Pflanzung vor Winters ſehr ſelten glüken würde. Uebrigens iſt dieſes Gewächs nicht für jedermanns Gaumen, ſo wie es in der That nicht beſonders iſt. — Die lezte Pflanzung davon, wenn man mehrere machen will, kann im Mai gemacht werden. Vom Junius an gelegt, wird ſelten etwas aus ihnen. — Beſſer als dieſe gemeinen Bohnen, ſind einige der hieher gehörigen Arten — die Mazaganbohne, die in England vorzüglich geſchäzt und dort ſchon im Mai eßbar wird; und die Windſorbohne, die in jeder Schote nur zwei, aber ſehr große Bohnen bringt. Beide Arten müſſen etwas weiter, als die gewöhnliche, gepflanzt werden. — Felder, die mit ſolchen Bohnen ſind beſtellt worden, kann man, wenigſtens die früher beſtellten, hernach, wie die frühen Erbſenfelder, mit Kohl oder andern Gewächſen beſtellen. — Dieſe Art Bohnen ſowohl als die nachfolgenden, und überhaupt, der bei weitem größere Theil der Gartengewächſe, fordern luftige und ſonnige Stellen.

4) Die Vitsbohnen, oder Schminkebohnen, haben faſt, in Abſicht auf den Boden, mit den großen Gartenbohnen und Erbſen einerlei Eigenſchaft — ein mittelmäßig gutes Land iſt hinlänglich für ſie. In einem zu fetten Boden treiben ſie viel Laub, aber freilich

lich ſehr wenig Früchte. So vertragen ſie auch wohl ein wenig, jedoch nicht zu viel Schatten; vorzüglich müſſen ſie dann hinlängliche Sonne haben, wenn man guten Saamen von ihnen ziehen will. Man legt dieſe Arten Bohnen etwa ein Zoll tief in Reihen, die einen guten Fuß, bis 1½ Fuß von einander entfernt ſind. Die Bohnen in den Reihen werden etwa ½ Fuß von einander gelegt. Man hält ſie vom Unkraut rein durch die Hake, ſobald ſie aufgegangen ſind. Die Zeit dieſelben zu legen, iſt dann, wenn man keine Nachtfröſte zu beſorgen hat, alſo etwa vom Anfange des Mais an. Da ſie nicht gern allzuviel Näſſe haben, ſo darf man ſie nicht einmal allzuoft begießen, wenn ſie nicht ſchon im Saamen untergehen und verfaulen ſollen, ehe ſie noch hervorgekeimt ſind.

Kohlgewächſe.

Weiſſes Kraut, weiſſer Kopfkohl, Kappeskraut, wovon es ſehr viele Abänderungen und Spielarten giebt, die aber nicht weſentlich ſind; darunter iſt:

1) der rothe Kopfkohl. (Blaukraut) Er iſt dem weiſſen gleich, nur iſt er mehr oder weniger roth gefärbt, und bald blutroth, bald hochroth, bald violet. Er hat etwas dichtere Blätter, und macht meiſt nur kleine feſte Köpfe, die als Gemüſe gebraucht werden, und zu Salat wegen ihrer angenehmen, ins Auge fallenden Farbe.

2) Zukerhutkohl, Spizkohl, Schwabenkraut. Er wird frühe; und bekommt feſte Häupter; wenn er aber lange ſtehet, ſo fangen die äußeren Blätter an zu faulen.

3) Frü-

3) Früher Weißkohl, früher Erfurter-Kohl. Er bekommt kleine, runde, doch etwas ſpiz zugehende Köpfe, und ſchließt ſich bald und ſehr feſt, daß ſie ſchon im Julius brauchbar werden. Wenn ſie aber auch nicht bald verſpeiſet werden, ſo berſten ſie.

4) Platter niedriger Kohl. Dieſer iſt zum gewöhnlichen Gebrauch der beſte. Er wird erſt nach Michaelis brauchbar, und erhält ſich lange gut.

5) Großer Braunſchweiger oder Straßburger Weißkohl. Er wird zwar ſehr groß, hat aber ſtarke Rippen und wird ſelten recht feſt. Auch erfodert er einen ſehr guten, jedoch beſonders ſtrengen Boden.

6) Sommer- und Winterkohl. Dieſer Unterſchied kommt blos auf die Zeit an, worin der Saamen geſäet, und die Pflanzen ausgeſezt werden. Säet man den Saamen im Julius oder Auguſt, ſo verſezt man die Pflanzen im Herbſt oder im Frühjahr, und bleiben alſo über Winter im Garten, ſo heißt ſolches Winterkohl. Wird aber der Saamen, wie gewöhnlich, im März oder April geſäet, und die Pflanzen im Mai oder Juni ausgeſezt, ſo heißt es Sommerkohl.

Alle Weißkohlarten erfodern ein gutes und fettes Erdreich, das dabei loker und mild ſeyn muß. Auch wachſen die Kohlpflanzen in einem vor Winter gedüngten und gegrabenen Lande viel geſchwinder, und haben auch in der Folge einen beſſern Trieb, weil es die Feuchtigkeit beſſer erhält. — Wie ferner die Pflanzen auf ihren Saamenbeeten den nöthigen Raum verlangen, damit ſie ſtämmig und ſtaudig werden, ſo viel mehr nöthig iſt es, daß die verſchiedenen Kohlarten bey dem Verpflanzen ſelbſt hinreichenden Raum bekommen,

und

und 2 Fuß Entfernung, ſowohl von einander in den Reihen, als der Reihen ſelbſt haben. — Vom Behäkeln und Behäufeln haben wir oben ſchon geredet. Was nun aber das gewöhnliche Abblatten der unterſten Blätter für das Vieh, ſobald ſich die Pflanzen zu ſchließen anfangen, betrifft, ſo wird damit häufig denſelben viel Nachtheil zugefügt, wenn man ihnen die zur Ernährung der Pflanzen nöthigen Blätter entziehet, und es müſſen ſolchergeſtalt die Köpfe klein bleiben, und leicht zu faulen anfangen. Nur diejenigen Blätter können weggenommen werden, die anfangen gelb zu werden, ehe ſie von ſelbſt abfallen.

Will man Winterweiskohl ziehen, um ihn frühe im Sommer zu haben, ſo wird der Saamen vom gewöhnlichen Weißkohl gegen Ende Juli oder Anfangs Auguſt in ein mehr mageres als fettes Land, etwa in ein abgeräumtes Früherbſenbeet, das zwar von neuem gegraben, aber nicht gedüngt wird, geſäet. Die Pflanzen halten den Winterfroſt beſſer aus, als wenn ſie in einem fetten Boden ſtark getrieben werden. Die Pflanzen werden ſodann nach Michelis, ſobald ſie ſtark genug ſind, ausgeſezt. Ihr Land muß zuvor mit kurzem Miſt, das iſt, mit gut verweſetem Miſt wohl gedünget, tief umgegraben, und ſogleich feſtgetreten worden ſeyn. Denn dieſes verhindert, daß die Pflanzen im Frühjahr nicht ſo leicht vom Froſte ausgezogen werden, welches das ſchlimmſte iſt. Nach dem Feſttreten kann das Beet wieder ganz flach aufgerechet und eben gemacht werden. — Das Ausſezen der Pflanzen geſchiehet eben ſo, wie bei dem Sommerkohl, und in eben der Entfernung, nur daß ſie jezo tief und bis an die Herzblätter in die Erde zu ſtehen kommen,

als

als welches die Pflanzen vor dem Froſte ſehr ſchüzet. — Den Winter hindurch bleiben ſie ruhig ſtehen; nur ſiehet man bei Thauwetter nach, ob nicht der Froſt dennoch einige Pflanzen ausgezogen habe, die man alsdann ſogleich wieder einpflanzet und feſte drukt. Wenn freylich viele Fröſte ohne Schnee, und im Nachwinter viele Näſſe mit häufigen Nachtfröſten abwechſeln, ſo gehen viele Pflanzen verloren, und es iſt ſodann gut wenn man Pflanzen vorräthig hat, und die überflüßigen an ein ſchattiges Ek im Garten zuſammengeſezet hat, damit man nachpflanzen könne. Wenn im Frühjahr wärmere Witterung eintritt, und die Pflanzen zu wachſen anfangen, ſo lokert man den Boden zwiſchen den Pflanzen auf, und häufelt ſie nachher in den Reihen ſo lange an, als die zunehmende Größe der Pflanzen erfodert. Sie werden ſchnell wachſen, und oft ſchon im Mai anfangen ſich zu ſchließen, und im Juni zum verſpeiſen ſeyn.

Die Kohlarten ſind einer gewiſſen **Krankheit** unterworſen, welche ihren Wachsthum ſtöret und ſie verkrüppelt macht. Das ſind die **Kröpfe** und **Knorren**, die ſie bisweilen an den Strünken bekommen, und die von einem Inſekt, einer Art kleinen Weſpe herrühren, die einen Legeſtachel hat, vermittelſt welchem ſie in den Strunk einſticht, und zugleich ihre Eyerchen hineinlegt, woraus Würmchen oder Maden entſtehen, die ſich tiefer in den Strunk hinein freſſen, und vom Safte der Pflanzen ſich nähren. Dadurch entſtehet eine Unordnung im Umlauf der Säfte, welche ſich großentheils auf dieſe innere Verlezung hinziehet, da die Natur ſie zu vertheilen ſucht. Es entſtehet daher an dieſen Stellen ein Wulſt und Knorren. Alle bisher gerühm-

gerühmten Mittel wollen nichts ſagen, ſondern das beſte und ſicherſte iſt, daß man geſunde und ſtarke Pflanzen erziehe, und das möglichſt geſchwinde An- und Fortwachſen derſelben zu befördern ſuche, da alle Inſekten ihre Eyer nur hauptſächlich an ſchwächliche Pflanzen legen. Ferner äußert ſich dieſes Uebel gerne, wo man mit den Ländern nicht abwechſelt, ſondern ſeine Kohlpflanzen immer auf ein und daſſelbe Feld bringet. Auch trägt vieles dazu bei, wenn mit friſchem ſtrohigten Miſt gedünget wird. Endlich wird das etwas tiefe Sezen und ſtarke Anhäufeln der Erde viel Schuz wider dieſes Uebel gewähren.

Werden die Kohlköpfe ausgeſtochen und eingeſammelt, ſo muß man zuerſt ſeine nöthige Anzahl zum Saamenziehen, und zwar die allervollkommenſten und ſchönſten ausſuchen, und ſie überwintern. — Die Einſammlung geſchiehet gewöhnlich Ende Oktobers bis gegen Martini. Ein ziemlich ſcharfer Nachtfroſt iſt dem Kraut nicht nachtheilig; nur vor dem ſtarken Gefrieren muß man es in Sicherheit bringen.

Der weiſſe Wirſing und der grüne Wirſing, welche beide auch Wälſchkraut (Savoyerkohl) heißen, wollen faſt auf eben die Weiſe behandelt und erzogen ſeyn, wie das Weißkraut. Der Saamen dazu wird ebenfalls ſchon im Februar oder März, (im Nothfall auch, wenn es Winterkohl werden ſoll, kurz vor Winters, wobey man aber freilich ſehr unſicher geht) oder ſobald die Erde troken iſt, geſäet, und im May und Junius wird er verpflanzt. Von dem grünen Wirſing wird man vortrefliche Köpfe erhalten, wenn man im September ſeine Blätter ordentlich zuſammenlegt, und ihn, jedoch ziemlich loker, mit Baſt

um-

umbindet. Wenn man wegen des Winters gewiß ſeyn könnte, ſo könnte er den ganzen Winter über im Garten ſtehen bleiben, und brauchte nicht eher, als man ihn in der Küche nöthig hätte, abgeſchnitten zu werden, wo denn die Köpfe vorher erſt in ſehr kalt Waſſer müßten geworfen werden, damit ſich der Froſt herauszöge. Da der Wirſing kleinere Köpfe macht als der Weißkohl, ſo bedarf er auch nicht ganz denſelben Raum.

Blumenkohl. Käſekohl. Carviol. Iſt eigentlich ein Saamengewächs, das ſogleich, als ſich die Pflanze ausgebildet hat, wieder in Saamen ſchießt, und aus dem Herz eine große Menge Blumenknöpfe zu gleicher Zeit hervortreibt, die, ehe ſie ſich entfalten und in Blüthenſtengel aufſchießen, einen dicht gedrängten, oft ſehr großen Kopf bilden, der oben flach gewölbt und wie ein friſcher Käß milchweiß iſt. Dieſer Blüthenkopf, der alſo aus einer unendlichen Menge Blumenknoſpen beſtehet, und der Käſe genennet wird, giebt eine ſehr zarte und ſchmakhafte Speiſe.

Um ſeinen Tiſch den ganzen Sommer hindurch bis in den ſpäten Herbſt mit Blumenkohl zu verſorgen, darf man nur den Saamen davon zu verſchiedenen Zeiten im Frühjahr ausſäen. Die erſte Ausſaat kann man ſo zeitig machen, als es die Witterung und der offene Boden zuläßt. Dabei thun nun die kalten Miſtbeete ſehr gute Dienſte, darauf die Pflänzchen vor den Nachtfröſten bequem können geſichert werden. Die zweite Ausſaat kann vier Wochen nachher geſchehen; und die dritte in der Mitte des May's. Bei jeder muß man beſonders darauf ſehen, daß die Pflanzen nicht zu dichte bei einander ſtehen, und jede von der andern

Bayerische Staatsbibliothek München

andern etliche Zoll entfernt ſey. Denn je kürzer und ſtämmiger die Pflanzen ſind, deſto beſſere Rechnung kann man darauf machen.

Sind ſie richtig verpflanzt und gut angegoſſen, ſo werden ſie übrigens mit Auflokern des Bodens, Reinigen vom Unkraut und Behäufeln eben ſo, wie das Weißkraut, behandelt. Da ſie ſich aber nicht ſo ausbreiten, und ihre ſpizere Blätter mehr in die Höhe richten, ſo brauchen die Pflanzen nur 1 ½ Fuß weit von einander zu ſtehen.

Die Blumenkohlpflanzen wachſen ſchnell, und fangen bald nach Johannis, was die frühere Ausſaat betrift, an, tief im Herzen die Blume zu zeigen. Bei welchen man nun ſolches gewahr wird, bey denen kann man die ſämmtlichen Blätter über der Blume loker zuſammenbinden, damit ſie nicht voreilig in Saamenſtengel treiben, noch die Sonne die Blumen gelb und unanſehnlich machen könne. Solches Zuſammenbinden muß aber bei trokener Witterung geſchehen. — Vermuthet man nun, daß ſie ihre Größe erreicht haben, ſo muß man ſie aufbinden und nachſehen, ob nicht der äuſſere Rand röthlich werde, und ſich zu zertheilen anfange und aufzuſchießen drohe, in welchem Fall man ſie zum Gebrauch ausſchneiden, oder, wenn man ſie noch etwas aufbewahren will, die ganze Staude an einem kühlen Ort verkehrt aufhängen muß, da ſich die Blumen friſch erhalten.

Gewöhnlich bekommen die Pflanzen von der ſpätern Ausſaat die größten Blumen, weil die Sonne ſie nicht mehr ſo voreilig treiben kann. Findet ſich aber ſtarker Froſt ein, ſo werden ſie aufgenommen, und in einer froſtfreyen Kammer verkehrt aufgehängt, da ſie

ſich

ſich einige Monate zum Gebrauch friſch erhalten. Aber diejenigen Pflanzen, die noch einen kleinen Käs haben, kann man in den Keller in Sand oder Erde, nicht allzunahe beyſammen, einpflanzen, und feucht halten, da ſie noch fortwachſen und ihre Blumen vergrößern werden.

Um aber dieſes niedliche Gemüſe recht frühe im Jahr zu haben, kann man auch die Blumenkohl zu Winterpflanzen machen, wie die Winter-Weißkohlpflanzen. Denn obgleich der Blumenkohl ſehr empfindlich auf den Froſt zu ſeyn ſcheint, ſo kann man doch die Pflanzen im freyen Lande durch den Winter bringen, wenn derſelbe anders nicht gar zu ſtrenge, oder für die Gartenpflanzungen nicht beſonders nachtheilig iſt. Man muß nur eines Theils die Winterblumenkohlpflanzen hart erziehen, nämlich nicht in einem fetten, friſch gedüngten Lande, wie oben ſchon bey dem Winterweißkohl und Wirſing gemeldet worden, ſonſt erhalten die Pflanzen nicht die nöthige Feſtigkeit, der Kälte zu widerſtehen. Auch wenn ſie in der Mitte des Oktobers ausgepflanzt werden, ſo darf das Beet — zwar nicht mager und ſchlecht — aber doch nicht friſch gedünget ſeyn, damit die Pflanzen vor dem Winter nicht zu raſch in die Höhe getrieben werden. Sodann muß zwar das Beet offen gegen die Sonne liegen, aber gegen die Nord- und Oſtwinde geſchützt ſeyn, oder durch Rohrwände und dergl. geſichert werden. Auch iſt es gut, wenn man ſtatt einer Pflanze drey derſelben in einem Dreyeck, etliche Zoll von einander, einſezt, damit doch etwa eine Pflanze den Winter überſtehe.

Nur von ſolchen überwinterten **Winterblumenkohlſtauden** kann man tüchtigen **Saamen** erwarten und zwar ſo geben diejenigen, die im Mai und Junius Blumen anſezen, im Julius und Auguſt den beſten Saamen. Zu den Pflanzen vom erſten Sommer iſt ſolcher zu kurz, reifen Saamen davon erhalten zu können, und wird derſelbe im Herbſte nicht reif. — Von den Winterblumenkohlſtauden aber werden diejenigen zum Saamen ausgeſucht, welche die größeſte, weiſſeſte und rundeſte Blume haben, und kann eine ſolche vollkommene Staude auf 6 Loth Saamen bringen. Ueber dieſer Blume läßt man die Blätter zuſammengebunden, bis ſich auf ihrer Oberfläche die Blumenknoſpen deutlich zeigen. Und da ſolche eine große Menge Stängel treiben, ſo müſſen auch mehrere Stäbe beigeſtekt werden, um ſolche wider die Winde ꝛc. anzubinden, und mit Bindfäden zu umwikeln.

Wegen der Zartheit des Blumenkohls haben ſowohl die erſten Pflanzen deſſelben, als auch ſeine Saamenſtengel und Blüthen an den **Erdflöhen** gefährliche Feinde; man muß daher wachſam auf ſie ſeyn und die Pflanzen und Saamenſtauden des Tages etlichemal ſanft überſprengen. Auch die Blattläuſe finden ſich gerne, ſowohl an den Saamenſtengeln, als auch bisweilen an den Käſen ein. Bei jenen zeigen ſie ſich zuerſt an den Spizen der Stengel; und da ſie ſich unglaublich ſchnell und ſtark vermehren, ſo muß man ſogleich die erſte Brut zu vertilgen ſuchen. Niſten ſie ſich im Käſe ein, ſo iſt er nicht mehr zu genießen.

Der **Broccoli**, oder **Spargelkohl**, der in vielen Gegenden ſehr ſelten iſt, giebt auch ein vortreflich es Ge-

Gericht, und hat meiſtens Wartung und Pflege mit dem Blumenkohl gemein. Der Saame wird im Junius in ein etwas feuchtes Land geſäet, und die Pflanzen werden an ihren Standort gebracht, ſo bald ſie acht Blätter haben. Sie wollen immer feucht ſtehen, und vertragen daher das öftere Begießen ſehr gern. Wenn ſie zu ſchnell aufſchießen, ſo hindert man ihr Wachsthum dadurch, daß man den Strunk unter den Blättern mit einem Meſſer durchſticht. Die kleinen Köpfe, welche ſich im Dezember zeigen, bleiben bis zum März eßbar. Hat man die Köpfe abgeſchnitten, ſo treiben ſie einige Wochen nachher viele Nebenſchoſſen, welche ſehr zart ſind, und einen dem Spargel ähnlichen Geſchmak haben. Der weiſſe Broccoli heißt der neapolitaniſche; der blaue aber der römiſche.

Kohlrabi oder Kohlrüben ober der Erde. Davon hat man eine bläulichte und eine grüne, oder weiße Abänderung, die aber von keinem weitern Unterſchied ſind. Sie geben ein gewöhnliches, nüzliches und lange daurendes Gemüſe, und werden eben ſo, wie die übrigen Kohlarten behandelt, werden behakt und behäufelt. Die Pflanzen können 1½ Fuß von einander geſezt werden. Man kann ſie auch überwintern, wenn man ſie im Auguſt ſäet, und um Michaeils verpflanzt. Man kann im Junius eßbare Köpfe davon haben. Auſſerdem aber ſind die um die gewöhnliche Zeit ausgepflanzten Kohlrabi den ganzen Winter hindurch, bis in das Frühjahr, brauchbar. Man darf ſie aber nicht im Garten ſtehen laſſen, da ſie erfrieren würden, ſondern man blattet ſie ab bis auf die Herzblätter, ſchneidet die rauhe Wurzel weg und pflanzt ſie entweder in den Keller in Sand, oder ſchlägt ſie

mit dem Braunkohl in den Garten ein, ſo daß ſie gegen den ſtarken Winterfroſt mit Erbſenſtroh, oder beſſer, mit 1 Fuß hoch Baumlaub können bedekt werden.

Zur Saamenerziehung wählt man unter den durchgewinterten Kugeln, denen man die Wurzeln gelaſſen, die rundeſten und glätteſten von mittlerer Größe aus, und pflanzt ſie 3 Fuß weit von einander, bis auf zwey Drittheil ihrer Kugeln, in die Erde.

Bodenkohlrabi (Untererdige Kohlrabi, Erddorſchen). Sie ſind ein angenehmes Gemüſe bis tief in das Frühjahr, ja bis gegen Johannis; und wenn man ſie im Garten nahe bey einander eingräbt, daß das Kraut hervor ſtehet, ſo kann man ſehr frühe im Frühjahre ſie blatten, und recht wohlſchmekende grüne Gemüſe davon bereiten, welche den Spinat übertrefen. Sie erfodern ein gutes Land, und wenn man ſie vorzüglich zum Verſpeiſen ziehen will, ſo muß man ſie mit Erde behäufeln, daß ſie nicht über die Erde hervor wachſen, weil ſie ſonſt oben holzig und unſchmakhaft werden. Gegen den November werden ſie ausgehoben, und entweder im Keller im Sande aufbewahret, nachdem man ihnen die Krone abgeſchnitten, oder im Freyen in die Erde eingeſchlagen, da ſie nicht leicht vom Froſte leiden. In dieſem Fall läßt man ihnen etwas von den Herzblättern ſtehen.

Spaniſche Kohlrübe. Gelbe (Erddorſche) Bodenkohlrabi. Dieſes vortrefliche und nüzliche Gewächs iſt noch nicht ſo bekannt, als es daſſelbe verdient. Sie iſt eine Art von der weiſſen Bodenkohlrabi, und wird, wie dieſelbe, ſehr groß, und hat übrigens, wie dieſelbige, Kraut und Blätter. Ihr Fleiſch iſt ſehr zart und von angenehmem Geſchmak. Es wird

nie pelzig, und kocht ſich im tiefen Frühjahr noch ſo zart und ſchmakhaft, als im Herbſt zuvor, wenn ſie den Winter über, wie gewöhnlich, im Keller aufbewahret wird.

Der Saame wird im April in ein mittelmäßig gedüngtes Land geſäet, und wie andere Kohlpflanzen übrigens gewartet. Mit Ausſezung der Pflanzen, zumal wenn ſie auf Aeker kommen ſollen, muß man nicht zu ſehr eilen, ſondern zuwarten, bis die Wurzeln die Stärke einer Schreibfeder haben, ſo ſchießt ſodann auch keine in die Höhe. Auch muß man bey dem wirklichen Verpflanzen die Wurzeln verſtuzen, damit ſie mehr in die Dike und Rundung wachſen, als in die Länge. Man ſezet ſie 1½ Fuß von einander. Sehr zuträglich iſt auch dieſe Kohlart, wenn das Land vor Winter dazu gedünget worden. In friſch gedüngtem Feld bekommen die Wurzeln leicht Nebenzaken. — Zum Saamenziehen werden die größeſten und rundeſten ausgewählt.

Braunkohl, mit allen ſeinen mancherley höhern und niedrigern, bräunlichen, grünlichen, oder blaulichen Spielarten, hat eben dieſelbe Pflanze und Wartung, wie die vorhergehenden Kohlarten. Er nimmt ſehr gern mit einem guten Lande verlieb, auch wenn es erſt friſch gedüngt wäre; behilft ſich aber auch mit mäßig gutem Lande, welches er dennoch nicht ſehr auszehrt. Man kann ihn daher auf ledig gewordene und ſchon anderweit benuzte Felder bringen, als auf Erbſenfelder ꝛc. und wenn ſie nicht gar zu ſchlecht ſind, ſo geräth er meiſtens gut. Wenn man den braunen Kohl um die Mitte des Mays ſäet, und im Auguſt oder Juli verpflanzt, und für die gemeinen Arten deſſelben einen

ſtarken

ſtarken Fuß ins Gevierte giebt, ſo iſts hinlänglich. Man kann ihn auch wohl etwas ſpäter ſäen, wenn man ein gutes, ſonnigtes Land dazu nimmt. Er wird tief gepflanzt, behakt, behäufelt, wie die andern Kohlſorten. Es iſt bey dieſem Kohl eben ſo wenig, wie bey den andern Kohlſorten, ein Unterſchied zwiſchen Winter- und Sommerbraunkohl, ſondern es beruht alles lediglich auf der Zeit der Ausſaat, wie ſich jeder gleich durch den Verſuch überzeugen kann. Wenn man den Saamen gegen Ende Auguſts ſäet, und im Anfange des Novembers die Pflanzen verſezt, ſo entſteht der Winterbraunkohl. Verſezt man aber dieſe Pflanzen erſt im Frühjahr, ſo haben ſie das Eigene, daß ſie weit langſamer in Saamen gehen, nach Johannis mehrere Ellen hohe Strünke treiben, deren Blätter vorzüglich groß ſind, und, da ſie zumal bis zum Dezember abgeblattet werden können, ein ſehr gutes Futter fürs Vieh geben. Erſt im dritten Jahre geht dieſer Kohl in Saamen Er iſt aber keine beſondere Art von Braunkohl, wie man hieraus ſieht. Um den Saamen von dieſem Kohl zu erhalten, darf man nur im Frühjahr die oben bis auf eine Hand hoch abgeſchnittenen Strünke etwas dicht zuſammenſezen. Sie treiben ſehr viel Saamenſproſſen. Dieſes Gewächs leidet oft im Herbſt von Raupen. Da dieſer Kohl ſich ſo gern im Winter hält, ſo könnte man ihn zwar auf ſeinem Flek ſtehen laſſen; indeſſen kann ihn die abwechſelnde Frühlingswitterung deſto eher tödten, ſo, daß man oft nicht einmal Sproſſen kriegt. Man pflegt ihn daher von ſeinem Standort, am Ende des Novembers auszunehmen. Früher nicht gern, weil ſonſt noch oftmals die Blätter welk und gelb werden und abfallen.

Man

Man ſchlägt ihn alsdann auf einem andern Beete ein, das nicht viel vor Mittag im Frühjahr die Sonne hat. Dieß geſchieht bekanntlich ſo, daß man ordentlich kleine Gräben macht, die nach Beſchaffenheit der Höhe des Kohls flacher oder tiefer ſeyn müſſen, einen Strunk nach dem andern hinein thut, und dann die Erde darüber wirft, ſo daß der Kohl mit ſeinem Herz nicht über 1 Fuß aus der Erde ſtehe. Man legt ihn meiſtens ſchräg ein, damit er deſto eher vom Schnee bedekt werden könne, und die Winde über denſelben hingehen. Die Gräben werden 1 Fuß weit von einander gemacht; und wenn man ſehr viel einzuſchlagen hat, ſo thut man gut, Gänge dazwiſchen zu laſſen, um überall bequem hin zu können. Im ſchlimmſten Fall wird man von alſo eingeſchlagenem Kohle doch wenigſtens Sproſſen und Strünke zum Saamen haben; wenn hingegen aller andere in einem ſtrengen Winter erfroren iſt. Kann man ſeinem Braunkohl auf ſeinem Winterort Schuz gegen die kalten und ſchneidenden Winde geben, ſo wird man meiſt um ſo ſicherer ſeyn. Wer wenig Land in ſeinen Garten übrig hat, der wird freylich beim Einſchlagen ſeines Kohls darauf mit ſehen müſſen, daß derſelbe auf eine Stelle komme, die nicht allzufrüh im folgenden Jahre gebraucht wird, z. B. diejenige, auf welche Schminkebohnen kommen ſollen. Darauf muß man um ſo eher Bedacht nehmen, je öfter es ſich trift, daß man im Frühjahr keine andere Speiſen als die Sproſſen des Braunkohls hat. Unter den verſchiedenen Spielarten dieſes Gewächſes, pflegt man diejenigen mehr zu ſchäzen, als andere, welche ſehr krauß ſind.

Der

Der Schnittkohl giebt ein frühzeitiges und ſchmakhaftes Gemüſe. Man kann den Saamen entweder über ein ganzes Beet, wie Salatſaamen oder Spinat, ausſtreuen, oder ihn in ſchmalen Reihen pflanzen. In lezterem Falle macht man auf einem fetten Beete 1 Zoll tiefe und 2 bis 3 Zoll von einander entfernte Rinnen, und ſtreuet den Saamen in denſelben ſo aus, daß die Pflanzen nur 2 Zoll von einander zu ſtehen kommen. Die Ausſaat auf das ganze Beet aber muß ſo gerichtet werden, daß die Pflanzen bis auf 3 Zoll Raum haben. Man kann die Saat entweder im Februar oder März machen, oder beſſer im Herbſt, etwa um Michaelis, da man den Schnittkohl ſchon ganz frühe nach Winter benuzen kann, auch öfters im Februar und März der Boden noch vom Froſt geſchloßen iſt. Er erfordert übrigens keine weitere Wartung, als daß man ihn vom Unkraut rein halte. Sobald ſeine Blätter ohne Verlezung der Herzblätter abgeſchnitten werden können, kann man ihn abſchneiden; und da immer neue Blätter hervortreiben, ſo läßt er ſich für die Küche benuzen, bis die andern Arten von Gemüſen angehen. Hat er nun für das Frühjahr ſeine Dienſte gethan, ſo kann man ihn ſodann für die Küche ausziehen. — Gegen die Kälte iſt der Schnittkohl dauerhafter, als alle Kohlarten, und beſtaudet ſich ſogar unter dem Schnee.

Spinat, verlangt ein fettes Land, wenn er ſehr gut gerathen ſoll. Hier kann man, wenn man ihn recht bald haben will in ein Fuß weit entfernte Reihen ſäen; er wird aber alsdann weder ſo ſchön, noch auch bleibt er ſo lange dauerhaft, als wenn er auf Beeten 4 bis 6 Zoll von einander geſäet wird. Bei die-

dieſem Gewächs ſorgt man nur gern dafür, daß man es im Anfang des Jahres und ſpät hinaus hinlänglich habe. Man ſäet es daher im Auguſt bis Oktober — ja noch im November, und vom März an bis zum Mai, zu verſchiedenen Zeiten. Säet man es aber vom Mai bis Auguſt, ſo pflegt es ſehr bald in die Höhe zu ſchießen. Man kann den Spinat auch etwas dichter ſäen; dann muß man ihm aber, ſobald die Pflanzen ſich anfangen zu drängen, durch Wegſtechen derſelben Luft machen. Von den nun Raum genug habenden Pflanzen nimmt man erſt einigemale die Blätter, ehe man die Pflanzen ſelbſt auszuſtechen nöthig hat. — Uebrigens iſt zwiſchen Sommer- und Winterſpinat ebenfalls kein Unterſchied. Die Sorte mit glattem Saamen iſt meiſtentheils beliebter, als die mit ſtachlichtem, welche kleinere Pflanzen giebt.

Senf. Auch dieſer gehört noch hieher, wiewohl nur der weiſſe Senf zum Kohlgebrauch erzogen wird. Man hat einen weiſſen und einen braunen Senf, deren Saamen vorzüglich zu dem eigentlichen Senf oder Moſtrich gemahlen und mit wohlgekochtem Syrup von Trauben, Aepfeln, Birnen oder mit Eſſig ꝛc. angerühret wird. Er treibt einen 4 bis 5 Fuß hohen Stengel mit vielen Zweigen. Seine untern Blätter ſind groß, rauh, wie die der Rüben, die obern aber ſind kleiner und weniger gekerbt, und die Blüthen wie die der Kohlarten. Die Saamenkörner des braunen Senfs ſind dunkelbraun oder ſchwärzlich, und liegen in glatten, an der Spize vierekigten Schoten; aber die Saamenkörner des weiſſen ſind gelblich weiß, und liegen in haarigten Schoten, die einen langen, platten und ſchiefen Schnabel haben.

So lange die Blätter dieſes weiſſen Senfes noch zart ſind, werden ſie zu Kohl abgeſchnitten, und noch früher zu Salat. Will man ihn nun zum Kohlgebrauch erziehen, ſo wird ſein Saame auf ein gutes ſonnenreiches Beet, ſo frühe im Jahr, als möglich, dünne ausgeſäet, die aufgegangenen Pflanzen gejätet, und bis auf 3 Zoll Raum verdünnet. Er wächſt ſchnell, und man kann bald anfangen, ihn zum Gemüſe abzuſchneiden, welches man verſchiedenemale wiederholen kann, bis man von andern Gemüſekräutern einen hinreichenden Vorrath hat.

Will er nun in Saamen ſchießen, ſo nimmt man ihn entweder für das Vieh vom Lande weg, oder läſſet ſeinen Saamen zum weitern Gebrauch zeitigen. Will man aber zugleich auch braunen Senf zum Verkauf ziehen, ſo wird ſolcher dünne ausgeſäet, und bis auf 6 Zoll Entfernung nachher verdünnet. — Wird nun ſolcher nicht im freien Felde erzogen, ſondern auf Gartenbeeten, ſo muß alle 5 Fuß ein Pfahl um die Beete her eingeſtoſſen und Stangen daran gebunden werden, damit die Senfſtengel nicht in den Weg oder über die dabei ſtehenden Gewächſe liegen. — Wenn die Saamenſtengel und Schoten ſich braun zu färben anfangen, ſo werden die ganzen Pflanzen aufgezogen oder dicht an der Erde abgeſchnitten, und nach gehöriger Nachreife ausgedroſchen. — Der braune, oder nach dem Malen grün ausſehende Senf iſt ſchärfer als der gelbe oder weiſſe, und zum eigenen Gebrauche miſchet man ihn gerne zur Hälfte unter einander.

Rüben, Wurzelwerk und Rettige.

Feldrübe, Herbſtrübe, die man im Julius etwa ſäet. Man muß ſie nicht zu dicke ſäen, es ſey

denn,

denn, daß man es allenfalls um der Erdflöhe willen thäte, welche dieſem Gewächſe ſehr gefährlich ſind, und oft ganze Felder voll zerſtören; ſonſt ſucht man gerne ſie ſo zu ſäen, daß jede einige Handbreit Raum hat.

Baieriſche Rübe. (Teltower Rübe.) Dieſe ſehr beliebte Rübe iſt klein, und nur etliche Zoll lang und eines kleinen Fingers dik; aber von dem vorzüglichſten Geſchmak. Sie erfodern ein heiſſes, ſtark ſandiges, trokenes, nicht fettes, jedoch nicht ausgehungertes Land. An einer Anhöhe befinden ſie ſich am beſten. Man ſäet den Saamen erſt zu Ausgang des Julius; geſchiehet es früher, ſo werden ſie zu groß, wäſſerig und unhaltbar im Winter. Sie müſſen klein bleiben, ſonſt kommen ſie den andern Rüben im Geſchmak bei, je gröſſer ſie werden. Man läßt ſie auch deßwegen dichte ſäen, und nicht lange im Land ſtehen. Man ſäet die erſten um Jakobi; die ſich aber in den Winter halten ſollen, werden 8 und mehrere Tage ſpäter geſäet. Sobald dieſe Rüben gegen Michaelis anfangen, am Kraut gelblich zu werden, ſo iſt es Zeit, ſie heraus zu nehmen. Das Kraut wird abgeſchnitten, ſo, daß noch ein dünnes Blättchen von der Rübe ſelbſt daran bleibt. In einem Faß mit Sand halten ſie ſich am beſten.

Gelbe Rüben, Mohrrüben, Möhren, Carotten. Dieſe bekannte, nüzlichen Rüben fodern, wenn ſie recht ergiebig und groß werden ſollen, einen mit Sand vermiſchten lokern und mürben Boden. Man hat der gelben Rüben etliche Verſchiedenheiten von Farbe. Es giebt goldgelbe, rothgelbe, ſchwefel- oder blaßgelbe und weißlichte. Erſtere werden die

die ſchmakhafteſten. Dieſe hochrothgelbe Farbe haben auch die eigentlichen Carotten, die aber kurz ſind und dik, und lange dünne Schwänze haben. Man kennet ſie auch ſchon am Kraut, welches feinzakigter und von dunklerer Farbe iſt.

Bei Erziehung der gelben Rüben iſt die Abſicht verſchieden. Meiſtentheils will man ſie hauptſächlich zu Herbſt- und Wintergemüſen, und zugleich auch für das Vieh oder zu Syrup ꝛc. benuzen. Dazu veranſtaltet man die Ausſaat zeitlich im Frühjahr, ſobald man pflanzen kann, zumal der Saame lange in der Erde liegt, bis er aufgehet. Das Land muß tief gegraben und recht klar gemacht, auch alle Steinchen herausgeleſen ſeyn, weil ſonſt die Wurzeln, wenn ſie dawider ſtoſſen, ſich in Zaken vertheilen. Eben ſo wenig dürfen ſie auch auf ſtrohigten Miſt ſtoſſen können, ſondern das Land muß im Herbſt zuvor gedünget werden, und der Miſt den Winter hindurch verweſet ſeyn. — Der Saame iſt bekanntlich leicht und mit feinen Haaren beſezt, daß er ſich ſtark zuſammen ballet und ſchwer zu ſäen iſt, da er gleichwohl gleichförmig und nicht zu dichte ausgeſtreuet werden ſoll. Man muß ihn deßwegen zuvor wohl mit den Händen reiben, daß er ſeine Haare meiſt verliere, und ſie nicht mehr hinderlich ſeyen. Auch miſchen ihn einige mit Sand. Ueberhaupt aber muß bey dem Säen dieſes leichten Saamens ein windſtiller Tag ſeyn, weil er ſonſt zuſammengetrieben wird, und ungleich aufgehet. Die Pflanzen ſollen eigentlich ſo ſtehen, daß jede 4, 5 Zoll um ſich Raum habe, dem man freilich, wenn ſie zu dichte ſtehen, dadurch abhelfen kann, daß man bei dem Jäten und Reinigen vom Unkraut die ſtärkſten

Wur-

Wurzeln zur frühen Speiſe auszieht. Das fleißige Jäten und Reinhalten von Unkraut iſt weiterhin die Hauptpflege und Sorgfalt für dieſes Gewächs.

Manche Liebhaber und Gartenfreunde haben aber zur Erziehung der gelben Rüben nur die Abſicht zum frühen Verſpeiſen derſelben, wenn ſie nur eines Fingers dik und zart ſind, zumal mit grünen Erbſen vermiſcht. Dieſe können die Ausſaat auf 3 verſchiedene Zeiten zum Sommergebrauch richten: einmal ſo früh es thunlich iſt, zumal der Saame vom Froſte nicht leidet; hernach im Anfange des März, und dann in der Mitte des Aprils, da ſie noch immer der Winterfeuchtigkeit im Boden genießen. Es iſt leicht zu erachten, daß man dieſe Saaten, weil die Pflanzen klein und jung heraus kommen, viel dichter machen kann, und ſo, daß die Wurzeln nur 2 bis 3 Zoll Raum um ſich haben. Sie werden in der Mitte des Oktobers herausgenommen, das Kraut dicht am Kopf der Rübe, doch ohne ihn zu verlezen, weggeſchnitten. Im Keller halten ſie ſich, auf beſagte Weiſe abgeſchnitten, ſehr gut, nachdem man ſie etliche Tage zuvor auseinander gebreitet, hinlänglich hat abtroknen laſſen, ohne welk zu werden. Man kann ſie ſodann darinnen auch in Sand graben.

Zur Saamenerziehung lieſt man die ſchönſten, längſten, glatteſten von den durchwinterten Rüben von lebhafteſter, feuriger Farbe aus, pflanzet ſie im Frühjahr weit genug von einander in die Erde, und verhütet ſorgfältig die Vermiſchung der Befruchtung mit den Carotten oder anderen gelben Rüben von blaſſer Farbe ꝛc.

Tel-

Tellerrübe, oder Mairübe. Der erſte Name rührt von ihrer Geſtalt, und der andere von der Zeit ihrer Ausſaat her. Man ſäet ſie in der Mitte Aprils — nicht gern viel früher, weil ſie alsdann ſehr leicht in Saamen gehen. Sie haben Boden und Behandlung mit den Herbſtrüben gemein. Die Erdflöhe pflegen ſich ſehr gern daran zu machen. Um den Anfang des Junius können die erſten ſchon zum Eſſen gut ſeyn.

Die Dikwurzeln, Runkelrüben, oder Burgunderrüben und die Turnips, ſind eigentlich nicht für den Garten, ſondern werden nur zum Viehfutter benuzt. Sie werden aber ganz wie rothe Rüben behandelt, nur daß ſie noch einmal ſo viel Raum erfordern, da ſie 10 bis 14 Pfund ſchwer werden. Im Sommer können ſie alle 14 Tage geblattet werden.

Mangold, (Bete) hat verſchiedene Spielarten, in Abſicht der Farbe. Die Blätter geben ein Gemüſe. Der römiſche Mangold wird für den beſten gehalten, und muß ſo weit wie Runkelrüben geſtekt werden; die gemeinen Arten aber nur wie die rothen Rüben, mit denen ſie übrigens eine ganz gleiche Behandlung erhalten. Ihren Saamen tragen ſie auch, wie die rothen Rüben im zweiten Jahre. Wer ſie frühzeitig im Jahre zu haben wünſcht, ſtekt ſie im Dezember ſchon, doch ſpät genug, damit ſie nicht vor Winters aufgehen. Aber dieſe gehen im nächſten Jahr ſehr bald in Saamen, und machen alſo eine Frühlingspflanzung nicht entbehrlich.

Rothe Rüben. (Rahnen). Die Benuzung dieſer rothen Rüben iſt hauptſächlich zu Salaten, und werden ſie bekanntlich abgeſotten, in Scheibchen geſchnitten, ſodann in ſteinene Töpfe mit Eſſig eingemacht,

macht, und zum Gewürz von etwas Pfeffer, Salz und Coriander, auch Meerrettig in Würfelchen geſchnitten, genommen.

Dieſe Rübe iſt eine Abart von der Runkelrübe: jedoch ſind ihre Blätter nicht ſo groß, ſondern etwas länglich-rund und meiſt am Rande etwas wellenförmig, von Farbe dunkelroth mit breiten platten hochrothen Rippen. Diejenigen Pflanzen, welche blaßgrüne Blätter haben, ſind ausgeartete und bekommen keine dunkelrothe Rüben, welche Farbe jedoch nicht nur zur Zierde iſt, ſondern auch ein Zeichen, daß ſie zärter ſind, als die blaßrothen. Man muß daher ſonderheitlich bei dem Saamenerziehen ſorgfältig darauf achten, daß die zum Saamentragen ausgeſezten Wurzeln nicht in die Nähe der Saamenrunkelrüben zu ſtehen kommen, weil ſonſt jene durch leztere verbaſtert werden.

Den Saamen der rothen Rübe kann man zwar auch, wie den von den Runkelrüben, auf das Beet ſäen, und hernach die Pflanzen ausſezen; allein es iſt beſſer, man ſtekt die Saamenkörner einzeln auf ihr beſtimmtes Land 1 Zoll tief in Reihen von 1 Fuß von einander entfernt, und die Saamenkörner 10 Zoll von einander abſtehend. Es können zwar meiſt 2 Pflanzen aufgehen, denn die Saamenhülſe hat 2 Kerne; allein man zieht die ſchwächeſten davon aus, wenn ſie etwas erſtarkt ſind. Man hält ſie ſofort vom Unkraut rein, und behäkelt ſie fleißig, um auch das Erdreich aufzulokern und fruchtbar zu erhalten.

Gegen Ende des Oktobers werden ſie ausgegraben, und zum Ueberwintern in den Keller oder Gewölbe gelegt, nachdem zuvor ihre Blätter abgenommen worden. Es müſſen aber ſolche mit der Hand abge-

brochen werden, und darf man nicht dieſe rothe Rüben, wie ihre verwandten Runkelrüben, abſchneiden, ſo wenig als ihre Zaken, wenn ſie deren haben, und ihr grösseres Wurzelwerk, das auch nicht geſchehen darf, wenn ſie in den Topf zum Abſieden ſollen gethan werden, ſondern man waſchet ſie nur zuvor ſauber ab. Denn wenn ſie durch das Meſſer verlezt werden, ſo verbluten ſie ſich im Kochen, wie der Gärtner zu ſagen pflegt, das iſt, ſie verlieren mehr oder weniger von ihrer ſchönen rothen Farbe. Erſt nachdem ſie abgeſotten ſind, und aus dem Topf kommen, werden ſie abgeſchabt und ihre Wurzel weggeſchnitten. Die rothen Rüben werden alſo, da man ſie nicht auf einmal, ſondern nach und nach einmacht, mit ihren Wurzeln im Keller verwahrt.

Die Erziehung des Saamens der rothen Rüben iſt eben die der Runkelrüben. Man ſuchet die ſchönſten, glatteſten Stüke, welche keine Nebenzaken und die dunkelſte rothe Farbe haben, und die rötheſten Blätter gehabt, aus, und ſteket ſie, nach obiger Warnung, von Runkelrüben, Mangold und andern Pflanzen ihres Geſchlechts entfernt, aus, giebt ihren Saamenſtengeln, wenn ſie anfangen ſtark zu werden, Pfähle, daran man ſie anbindet, und wartet bei der Zeitigung der untern größten und vollkommenſten Saamenkörner nicht auf die kleinen und unvollkommenen Körner an den Spizen der Stengel und Nebenſtengel, ſondern ſchneidet ſie lieber weg, und ärndet den beſten Saamen zu rechter Zeit.

Die gelbe Rahne. Dieſes iſt eine Spielart von der vorhergehenden gemeinen rothen Rübe; unterſcheidet ſich aber von ihr theils durch ihre gelbe Farbe,

theils

theils durch ihren verſchiedenen Bau, da ſie oben viel diker und überhaupt viel größer wird, als die rothe Rübe, aber nicht ſo groß, als die Runkeln. — Ihr Bau und ihre Pflanzung iſt eben die der rothen Rübe. Als Küchengewächs dienen ſie vorzüglich zu Salaten, und ſind beſſer als die rothen Rüben. Dazu werden ſie auf folgende Art bereitet: Wenn ſie rein gewaſchen und abgeſchält ſind, ſo werden ſie in dünne Scheibchen geſchnitten und mit etwas Salz abgeſotten. Wenn ſie abgekühlt ſind, macht man ſie mit gutem Eſſig, Oel, Pfeffer und etwas viel kleingeſchnittenen Zwiebeln an. Am beſten ſchmekt alsdann dieſer Salat, wenn er etliche Stunden geſtanden hat, und man macht ihn gerne Vormittags an, wenn er Abends verſpeiſt werden ſoll. Dann iſt er ein ſehr wohlſchmekender und erfriſchender Salat. Man kann auch füglich Kartoffeln darunter ſchneiden, wer es liebt.

Paſtinak. Dieſes iſt ein zweijähriges Gewächs, das heißt, es dauert über Winter und ſchießt im zweiten Jahr in Saamen. Die Blätter ſind eyrund, und ein wenig in 3 Lappen getheilt, ſpizgezähnt, glatt und glänzend grün. Im zweiten Jahr treibt die Wurzel einen ſtarken, glatten, hohen Saamenſtengel, der an den Enden der Zweige ſeine Saamendolden trägt. Die Wurzeln geben gute Winter- und Frühlingsgemüſe, und erhalten auch nicht eher ihre Süßigkeit. Dieſe iſt manchen Gaumen angenehm, andern aber nicht. Wenn die Wurzeln einmal in Saamen ſchießen, ſo werden ſie holzig und unbrauchbar. Ihr Bau und Erziehung iſt wie die der gelben Rübe. Sie werden im Frühjahr ſehr zeitig ausgeſäet, und das Land dazu muß das Jahr vorher gedüngt und recht tief gegraben und klar

gemacht ſeyn. Wie nun der Saame gleich jenen nicht zu dik darf geſäet werden, ſo müſſen auch die Pflanzen von Unkraut rein gehalten und öfters gejätet werden, bis ihr Kraut den Boden bedekt, da denn kein Unkraut mehr aufkommen kann. Im Oktober ſind die Wurzeln brauchbar, und da ſie unſern Winterfroſt aushalten, ſo können ſie von Zeit zu Zeit aus der Erde geholt und verſpeiſet werden. Um aber bei gefrornem Boden ſie vorräthig zu haben, kann man einen Theil ausgraben, und wie die gelben Rüben im Keller überwintern.

Zum Saamen muß man alle Jahre etliche von den überwinterten Wurzeln ſtehen laſſen, oder von den größten, geradeſten Wurzeln, die keine oder wenige Nebenzaken haben, ausgraben, und zum Saamentragen auspflanzen, da der Saame ſelten länger als ein Jahr gut bleibet. Die Saamenſtengel geben gar vielen Saamen.

Zichorien, (Wegwart,) ſind in unſern Zeiten vorzüglich um den Kaffee damit zu erſparen, angebaut worden. Man ſäet ſie am liebſten erſt im April, da die im März geſäeten oft ſehr bald in Saamen zu gehen pflegen, und tritt das Beet derb ein. Am Ende Junius ſind ſchon einige, ſowohl zum Küchengebrauche, zu Gemüſen und Salaten, als auch Kaffee daraus zu machen, brauchbar. Man kann jezt alſo ſchon das Bedürfniß damit befriedigen. Man läßt aber die übrigen bis Michaelis ſtehen, und nimmt ſie dann auf. Man muß dieſem Gewächs einen fetten Boden geben, wenn es gerathen ſoll.

Peterſilienwurzeln, wollen ein tiefes, lokeres und gutes Land haben, und jede ein Fuß weit Raum.

Der

Der Saame liegt etwas lange — man kann ſie daher ſchon im Februar ſäen — auch ſchon um ſie früh zu haben, vor Winters. Die Behandlung hat ſie mit dem übrigen Wurzelwerk gemein. Die Kräuterpeterſilie oder Peterſilienkraut, iſt ebenfalls derſelbe Saame, der zur Wurzel gebraucht wird, oder vielmehr aus demſelben entſtanden, und durch dikes Säen leicht zu erhalten. Sie fordert denſelben Boden, wie die Wurzel. Wer ſie gern lange erhalten will, ohne daß ſie in Saamen gehe, der muß ſie weitläufig ſäen. — Man kann ſie, je nachdem man ſie zu verſchiedenen Zeiten zu haben wünſcht, im Auguſt, September, Februar, um Johannis u. ſ. w., ſäen. Der Saame liegt 4 Wochen und oft noch länger. Man hat auch eine gefüllte oder krauſe Sorte, die etwas zärtlicher iſt, aber ſich auch viel beſſer vom Schierling unterſcheiden läßt.

Rettige. Man hat verſchiedene Arten oder vielmehr Abänderungen, Sommer- und Winterrettige, weiſſe und ſchwarze, mit langen und mit runden Wurzeln. — Die Winterrettige ſind die vorzüglichſten, ſaftigſten und zärteſten. Säet oder ſteket man den Saamen im Mai, ſo giebt es Sommerrettige; geſchiehet es aber um Johannis, ſo werden ſie gegen den Herbſt ausgenommen, und heiſſen Winterrettige. Doch bedient man ſich des Saamens von dieſen. Bringt man den Saamen früher in die Erde als etwa 8 Tage vor Johannis, ſo ſchießet er leicht in Saamen und wird zum Herbſt- und Wintergebrauch zu bald vollkommen. Man ſäet aber den Saamen nicht aus, ſondern man ſtekt die Saamenkörner einzeln, und zwar 3 Viertel Fuß von einander in Reihen von 1 Fuß von einander entfernt, oder auch um andere beſtellte Beete. Der

Rettig

Rettig liebt zwar ebenfalls, wie alle Wurzelgewächſe, einen recht nahrhaften, aber doch nicht friſch gedüngten Boden. Der friſche Dünger hat auf ſeinen Geſchmak und auf ſeinen Wuchs einen widrigen Einfluß. Ein etwas feuchter, friſcher Boden und kühle Witterung macht ihn anſehnlich groß. Sind die jungen Pflanzen einmal den Erdflöhen entwachſen, — die ihnen ſehr gefährlich ſind, — ſo brauchen ſie weiter keine Beſorgung, als Reinigung vom Unkraut, und Auflokerung des Bodens. Der Froſt iſt den Winterrettigen ſehr nachtheilig, wenn er ſie erreicht. Sie verlieren ihre Schärfe, und werden ſüß und unſchmakhaft. Was daher nicht zuvor verbraucht wird, muß man ausgraben; und im Keller in ſandiger Erde oder in einer Grube aufbewahren.

Zur Saamenerziehung ſuchet man von den durchwinterten Rettigen der vollkommenſten etliche aus, und ſezet ſie bis 2 Fuß von einander ein. — Den Blüthen und jungen Schoten ſind die Erdflöhe und Blattleiſe ſehr gefährlich, und muß man, wenn ſie ſich zeigen, die Stengel öfters ſanft begießen, und wenn ſie verblühet haben, mit etwas Aſche, zumal Tabaksaſche beſtreuen. — Der Saamen iſt nicht aus den Schoten zu klopfen, ſondern man muß ihn mit den Händen ausreiben, und dann von der Spreu ſäubern.

Radieſe — Radieschen — Monatrettige, auch Raphanellen. — In einem friſchen, etwas feuchten, lokern und mäßig guten Boden wird man ſie am Beſten erziehen. Wer ſie ſehr frühzeitig zu haben wünſcht, und doch kein Miſtbeet hat, der kann ſie ſchon vor Winters — im Dezember ſäen. Doch erhält

erhält man ſie dadurch nur wenige Wochen früher. Mit der erſten Ausſaat kann man im April anfangen, und alle 14 Tage oder drey Wochen damit fortfahren, bis Jakobi, ſo wird man deren immer haben. Da es ein kleines Gewächs iſt, ſo bedarf es nicht viel Raum; hingegen wollen ſie in trokenen Zeiten deſto fleißiger begoſſen ſeyn, wenn ſie nicht ſtokig und pelzig werden ſollen. Die Erdflöhe ſcheinen die Blätter als ihren vorzüglichſten Lekerbiſſen anzuſehen und ſchon um dieſer Urſache willen muß man fleißig begießen. Man darf ſie aber nicht über ihre Zeit im Lande ſtehen laſſen, ſondern ſie müſſen, ſo bald ſie ihre gehörige Größe haben, ausgezogen werden, wenn ſie nicht ſtokig werden ſollen. Man hat auch mehr als eine Art — rundere und länglichtere, weiße und rothe — auch röthlich geſprengte länglichte, oder ſogenannte Forellenradiesſchen. Für die ſchönſten werden die runden gehalten, unter welchen die ſogenannten Glasradiesſchen die beſten ſind. Sie ſehen helle und glänzend weiß, und ſind ſehr bald zum Verſpeiſen tauglich. Man kann aber bei allen runden Radiesſchen ſich wohl vorſehen, daß man nicht mit dem Saamen betrogen wird, welches ſehr oft geſchieht.

Meerrettig. Er liebt einen feuchten, friſchen und guten Boden, und wuchert ſo ſtark darin, daß man ihn ſchwerlich wieder daraus verbannen kann. Der Ort, auf dem er ſteht, mag immer etwas ſchattigt ſeyn — man kann ihn da viele Jahre ſtehen laſſen, wenn man ihm nur ums dritte, vierte Jahr wieder einigen verrotteten Dünger giebt. Man muß ihm auch genugſamen Raum geben. Man pflegt dieß Gewächs eben nicht aus Saamen zu erziehen, ſondern aus Kei-

men

men oder Kronen, wie bei der Zukerwurzel, und Stükken von der Wurzel, an welchen man ein Auge gelaſſen hat. Am beſten und ſchönſten wird man ihn aber erziehen, wenn man ihn aus den kleinen und dünnen Nebenwurzeln vermehrt, die man im Herbſt oder Frühjahr legt. Man wird die Wurzeln am glatteſten und ſchönſten erziehen, wenn man ſie nicht ganz ſenkrecht, ſondern mehr flach in die Erde legt, ſo, daß die Spize tiefer ſteht, als die Krone der Wurzel, die nur einige Zoll mit Erde bedekt zu ſeyn braucht. Dieß giebt den Vortheil, daß man die Wurzel von Zeit zu Zeit, vorn bei der Krone aufheben und von den Nebenwurzeln reinigen kann. Die Spize muß freilich dabei nicht losgeriſſen werden.

Zellerie. Dieſes Knollengewächs wird ſowohl ſeiner Knollen wegen für die Gemüſe, Salate und mancherlei Speiſen, als auch ſeiner Blätter wegen für die Suppen und Brühen ꝛc. gezogen. Dieſer wird auch Krautzellerie genannt, iſt aber eben derſelbe, und wird nur dichter geſäet und nicht verpflanzet, da er denn nur eine geringe Wurzel ziehet. Er liebt ein friſches, etwas feuchtes und gutes, ſchweres, lehmigtes, fettes, aber nicht friſchgedüngtes Land. Der Saame liegt gewöhnlich lange, 6, auch 8 Wochen im Boden. Wenn man ihn aber fleißig begießt und das Land immer feucht hält, ſo kann er auch in 3 bis 4 Wochen aufgehen. Da der Saame ſehr klein iſt, ſo muß man ihn dünne ſäen, ſo, daß jede Pflanze 2 Zoll Raum um ſich behält. Er darf nicht tief in die Erde kommen, und muß ganz flach bedekt werden. Daß die Pflanzen recht ſtämmig werden, iſt ſowohl die Verdünnung und Ausziehung der überflüſſigen Pflanzen, als auch das

fleißige

fleißige Reinhalten vom Unkraut ſehr nöthig. Sind nun die Pflanzen zum Ausſezen ſtark genug, ſo werden auf dem wohl zugerichteten für dieſelben beſtimmten Beete 4½ Fuß breit abgetreten, und darein 4 Furchen mit dem Gartenhäkchen nach der Schnur gezogen, in deren Tiefe dann die Pflanzen einen Fuß weit von einander eingeſezet werden, nachdem ihnen zuvor die Spizen der Wurzeln und vorzüglich die Blätter dicht über den Herzblättchen abgeſchnitten worden. Ob nun ſchon die Pflanzen in der Tiefe der Furchen mehr Feuchtigkeit genießen, als wenn ſie auf der Fläche des Beetes gepflanzt wären, ſo müſſen ſie doch bei trokenem Wetter fleißig begoſſen werden, wobei man aber ſorgfältig darauf ſehen muß, daß die Pflanzen vom Begießen nicht verſchwemmet werden und die Erde in die Herze derſelben geſpület wird, davon ſie ſonſt unvermeidlich faulen würden. Sind nun die Pflanzen ſo weit erwachſen, daß ſie mit den Herzblättern über die Furchen hervorragen, ſo wird die Erde wieder ſanft in die Furchen gezogen und dieſelben wieder ausgefüllt, auch weiterhin die Pflanzen noch mit etwas Erde angehäufelt, als wodurch dieſelben ſehr geſtärkt werden.

Ob nun ſchon der Zellerie dauerhaft wider den Winterfroſt iſt, ſo iſt es doch wegen den Mäuſen, die ihn ſehr lieben, und wegen dem etwaigen Verfaulen bei einem naſſen Winter ſicherer, ihn ſämmtlich auszuheben, und in einem luftigen Keller oder in einer Gewächskammer in Sand einzugraben, nachdem ihm zuvor das lange Wurzelwerk und die großen Blätter bis auf die Herzblätter weggenommen worden.

Zur Saamenerziehung braucht man nur alle 3 bis 4 Jahre etliche der ſchönſten von den gut über-

winterten Knollen bis an die Herzblätter einzuſezen. Sie tragen ſehr viel Saamen. — Von eben dieſem kann man auch zur Ausſaat für Krautzellerie nehmen, und damit einen kleinen Flek etwas dichte anſäen, wodurch ſie denn in die Blätter zu treiben gezwungen ſind, und keine Knollen anſezen können. Eine ſolche Ausſaat kann man alle 3 Wochen wiederholen, um jederzeit zarte und friſche Blätter zu haben, und den Flek von Unkraut rein halten.

Zwiebelgewächſe.

Gartenzwiebeln. Gewöhnliche Zwiebeln. Man hat deren von verſchiedener Geſtalt und Farbe: rothe runde; rothe platte; rothe länglichte; gelbe ins Röthliche fallende, und ſchöne weiße Zwiebeln, die man auch ägyptiſche Zwiebeln nennt. Man heißt auch eine meiſtens runde, lichtbraune die Bamberger harte Zwiebel, und eine lange rothgelbe, die Straßburger Zwiebel. Die weiße hält man für die beſte. Doch wird ſie nicht ſo häufig gezogen, weil die rothe größer wird. Die Zwiebeln verlangen einen guten, etwas fetten, aber nicht friſch gedüngten, lokern und wohl zubereiteten, aber doch nicht ſandigen und leichten, ſondern mehr etwas ſchweren Boden. Das Zwiebelland muß man ſchlechterdings im Herſt zuvor umgraben, und mit verrottetem kurzen Miſt bereichern; und kann man ein Zwiebelland zu ſehr hohem Ertrag bringen, wenn man ſeinen Ueberfluß zu Geld machen will. Es werden aber die Zwiebeln auf zweierlei Art erzogen und gebauet. In einigen Gegenden erziehet man ſie durch die ſogenannten Stekzwiebeln, in andern aber ſogleich

durch

durch den Saamen. Jene ſäen den Zwiebelſaamen ſehr dicht auf das Land; da giebt es natürlich allermeiſt ganz kleine Zwiebelchen, und dieſe werden für das andere Jahr zum Stecken und zur Erziehung der für die Küche brauchbaren und großen Zwiebeln und zum Verkauf für dieſen Behuf aufgehoben; die aber darunter größer werden, als ein Taubeney, werden den Herbſt und Winter durch verſpeiſet. In andern Gegenden aber wird der Zwiebelſaamen auf das bereitete Land ganz dünne ausgeſäet, ſo daß die aufgehenden Zwiebelpflanzen 4 Zoll um ſich herum Raum haben, und wo ſie diker zu ſtehen kommen, werden die überflüßigen ausgezogen, und auf ein anderes Beet in ihrer gehörigen Weite auf 4 bis 5 Zoll verpflanzt, da ſie denn ſehr leicht anwachſen, wenn zumal der Boden feucht iſt, oder begoſſen wird. Zur Zwiebelerziehung zu Stekzwiebelchen hat man zwar mit der Ausſaat des Saamens nicht ſo ſehr zu eilen. Gewöhnlich aber, da ohnehin der Saame meiſt bis 4 Wochen in der Erde liegt, wird er im Frühjahre, ſobald man in die Erde kommen kann, ausgeſäet. Sein Land ſoll eine möglichſt freie und ſonnenreiche Lage haben. Im Schatten der Bäume wollen die Zwiebeln nicht fort, zumal wenn man ſie im erſten Jahr durch den Saamen in ihrer Vollkommenheit und Größe erziehen will. Mehr kann das Stekzwiebelland Schatten vertragen; jedoch iſt auch dieſes nicht in der Regel.

Pflanzet man Stekzwiebeln aus, die man das Jahr zuvor erzogen hat, ſo werden ſie in das zubereitete Land, ſobald man nach dem Winter in die Erde kommen kann, reihenweiſe, 5 bis 6 Zoll weit von einander, eingeſtekt, ſo daß ſie etwa 1 Zoll Erde über

ſich haben, und muß man dahin ſehen, daß die Spizen der Zwiebeln nach oben gerichtet ſeyen. Bei der weitern Wart und Pflege der Zwiebelländer iſt die Hauptſache, daß ſie vom Unkraut rein gehalten und fleißig gejätet werden. Denn da dieſes Gewächs kleine zarte Wurzeln hat, die ihre Nahrung nicht weit umher ſuchen können, ſo iſt leicht zu berechnen, wie bald es ſchmachten und zurük bleiben muß, wenn das wuchernde Unkraut ihm die Nahrung rings umher entziehet. Den Wachsthum vollenden die Zwiebeln gewöhnlich gegen Ende Auguſt um Bartholomäi, wenn ihre Blätter von oben herunter gelb werden, und ſich auf die Erde legen. Viele haben aber dike Stengel, die nicht ſobald verwelken wollen. Und ſie abzuſchneiden, würde ſie faulen machen. Dieſe müſſen zuerſt verſpeiſet werden, und halten ſich nicht in und über den Winter.

Zum Einſammeln der Zwiebeln muß man trokene Witterung abwarten, und die Nachmittagsſtunden dazu nehmen. Sie werden ſodann auf einem luftigen Boden oder Speicher ganz dünne aus einander gebreitet, daß das grüne Kraut völlig welke, da man denn in einigen Wochen ſie von Kraut und Wurzeln völlig abpuzen, und zum Wintergebrauch aufheben kann. Das geſchiehet in einer froſtfreien Kammer. Gefrieren ſie auch ungefähr, ſo muß man ſie nur nicht mit bloßen Händen angreifen, ſondern ruhig liegen laſſen, bis ſie von ſelbſt wieder aufthauen, da ſie dann gröſtentheils wieder gut werden. Die kleinen Stekzwiebeln hängt man in einem leinenen Sak oder engen Nez in einer froſtfreien Kammer auf. Manche hängen ſie hinter den Ofen, andere ſogar neben die Schornſteine. — Die Zwiebeln erhalten ſich gut bis zur warmen

men Frühlingszeit, wo ſie aber nach ihrem Naturtrieb anfangen auszutreiben, und dann unfruchtbar werden. — Zum Saamentragen werden die vollkommenſten jeder Art Zwiebeln ausgeſucht, und im März 1 Fuß weit von einander ausgeſtekt, ſo daß ſie 2 Zoll hoch Erde über ſich haben. Sind die Saamenköpfe aufgeſchoſſen, ſo bindet man die Rohrſtengel loker an einen Pfahl, und wenn ſich einige Knöpfchen in den aufgeſchloſſenen Saamenköpfen öffnen, und den ſchwarzen Saamen zeigen, ſo werden ſie mit einem Stük vom Rohr abgeſchnitten, in Gebünde zuſammengebunden, und bis zum Gebrauch aufgehängt, alsdann ausgeklopft und ausgerieben, geſchwungen und gereiniget.

Schalotten. Dieſe verlangen vorzüglich ein mürbes, lokeres, etwas ſandiges Erdreich, in welchem durchaus kein Dünger mehr unverweſet iſt. Sie kommen einen halben Fuß ins Gevierte zu ſtehen. Man bedekt ſie beim Pflanzen völlig mit Erde, oder ſezt ſie auch in Furchen; ſorgt aber, daß unten keine Höhlung bleibe. Da ſie ſo leicht aus ihren kleinen Zwiebeln fortgepflanzt werden; ſo wäre die Mühe, ſie aus Saamen zu erziehen, überflüßig; zumal, da ſie in unſern Gegenden nicht gern Saamen bringen. Man ſezt die Zwiebeln entweder um Michaeli, oder auch im Frühjahr im März oder April. Sie vermehren ſich ſehr ſtark. Die Zwiebel iſt klein, länglicht und röthlich, und treibt nicht ſtark ins Kraut. Hat man ſie im Herbſt gepflanzt, ſo wird im folgenden Jahr um Jakobi ihr Laub gelb. Dann werden ſie aufgenommen. Länger ſie ſtehen zu laſſen, würde nur in einem ſehr troknen und ſandigen Boden gut gethan ſeyn. Sie müſſen an einem ſichern Orte aufgehoben werden, um

der

der Mäuſe willen, und an einem luftigen, damit ſie nicht dumpfig werden.

Johannislauch. Jakobszwiebeln. Großer Schnittlauch. Dieſe Zwiebeln ſind zwar den Schalotten ſehr ähnlich, aber in allen ihren Theilen größer, auch im Geſchmak etwas ſtärker. Wenn ſie in einen Braten geſtekt werden, ſo ſticht ihr Geſchmak nach ein paar Tagen etwas auf Knoblauch. Ihre Schale iſt etwas röther, als die der Schalotten, und ſie kommen im Frühjahr eher heraus. Uebrigens werden ſie auch, wie jene, nach Johannis ausgehoben und um Jakobi wieder einzeln geſtekt, und fernerhin eben ſo behandelt, wie bei den Schalotten gezeigt worden iſt. Sie verdienen auch deßwegen in keinem Garten zu fehlen, weil man ſie vom Frühjahr an, wenn es an Zwiebeln fehlt, bis ſie wieder ausgehoben werden, friſch aus der Erde verbrauchen kann. Sind ſie aber einmal ausgetroknet, ſo taugen ſie nicht mehr, und beſtehen aus lauter übereinander liegenden Häuten ohne Fleiſch.

Porre. Lauch. Die Zwiebel wird nicht groß, aber deſto anſehnlicher die Blätter. — Sie will einen Boden, wie die Gartenzwiebeln. Iſt der Anfang des Aprils warm, ſo wird der Saame geſäet, auſſerdem aber in der Mitte des Aprils; denn bei kalter und naſſer Witterung hilft das frühe Säen nichts. Was nun im Junius von Pflanzen groß genug iſt, wird in ausgezogenen Reihen einen halben Fuß weit von einander ausgepflanzt, nachdem ſie wie gewöhnlich an Wurzeln und Blättern beſchnitten, ſogleich begoſſen, und nach und nach bei weiterem Wachsthum die Furche beim Behäkeln beigezogen. Auch zu Anfang des Julius kann man Porrepflanzen ausſezen. Weiterhin

werden

werden ſie vom Unkraut gereiniget, behäkelt und etwas angehäufelt. — Im Oktober nimmt man die Zwiebeln heraus und legt ſie in den Keller. Man kann ſie aber ſchon im Auguſt aus dem Lande verſpeiſen. Durch den Winter hindurch kann man ſie auch im freien Garten laſſen, und der Froſt ſchadet ihnen nicht. Vorzüglich läßt man die Pflanzen im Garten, die im folgenden Jahre Saamen tragen ſollen.

Perllauch, wegen ſeinen feinen Geſchmaks noch mehr als der Porre geſchäzt, iſt nichts anders als eine Abänderung des Porre, aus dem er auch ſehr leicht gezogen werden kann. Man darf nämlich nur die beim Porre hervorwachſenden Nebenſchößlinge im Winter abnehmen, und im folgenden Frühjahr im März oder April verpflanzen, und ihnen, ſobald ſie in Saamen treiben wollen, die Saamenſtengel, wie bei den Winterzwiebeln, ausſchneiden. Nimmt man die Zwiebeln auf, ſobald das Land troken iſt, und verpflanzt ſie im September aufs Neue, einen halben Fuß ins Gevierte, ſo erhält man ſchon im Junius des folgenden Jahres eine Menge kleiner, weißer und glänzender und den Wachsperlen ähnlicher Zwiebeln. Die größten werden kaum wie Haſelnüſſe. Dieſe Zwiebeln brauchen zum Gebrauch in der Küche nur gewaſchen, und nicht erſt gehäutet zu werden. — Man vermehrt ſie durch die Zwiebeln ſelbſt, ungeachtet man ſie auch aus ihrem Saamen erhalten kann. Man ſezet ſie im Auguſt oder September, und in 8 bis 14 Tagen treiben ſie neues Laub. Sie werden im künftigen Jahre gegen Jakobi aufgenommen, wenn das Kraut troken wird. Sind ſie erſt einmal an einer Stelle, ſo ſorgen ſie ſchon

ſelbſt

ſelbſt für ihre Fortpflanzung. Man kann ihnen daher eine Stelle geben, wo man ſie ſtehen laſſen will.

Schnittlauch, Schnittling. Dieſe allerkleinſte Lauchart iſt ſo bekannt, daß ſie faſt keiner Beſchreibung bedarf, und ſo allgemein und faſt unentbehrlich, daß ihn viele, die kein Gärtchen am Hauſe haben, in Blumentöpfen vor den Fenſtern ziehen, da er wie ein Gewürz auf Suppen, Kräutergemüſen und hundert andern Speiſen, ſogar auf Butterbrod geſtreut und gebraucht wird, und faſt jedem Geſchmak angenehm iſt. Seine Zwiebelbrut wird nicht gebraucht, ſondern nur die zarten hohlen Blätter, die Röhrchen bilden und ſpiz auslaufen. Sie wachſen immer nach, je mehr man ſie abſchneidet, das man den ganzen Sommer hindurch thun kann. Ob er ſchon von der Kälte nie leidet, ſo verſchwinden doch im Winter ſeine Blätter: kommen aber bei dem erſten Frühlingstrieb wieder hervor, und dann iſt es Zeit, ihn auszupflanzen, da man eine alte Staude herausnimmt und zerreißt, und die Büſchelchen von 6 bis 8 Zwiebelchen einſezt. Man kann ſie aber bis 6 Jahre ſtehen laſſen, wenn ſie von Unkraut, zumal von Queken rein gehalten werden. Er trägt eine Menge bleichrother Saamenköpfchen, die anfänglich in einer weiſſen Haut oder Scheide eingeſchloſſen ſind, und bei dem Aufblühen ein Anſehen, wie die Federnelken an der Rabatten-Einfaſſung machen. Was man aber zum Abſchneiden für die Küche beſtimmt, muß man nicht zum Saamenſtengel treiben kommen laſſen, weil ſolche Saamenſtengel härter und unſchmakhaft werden, und untauglich, zu einem feinen Zwiebelgewürz ſind.

Knob-

Knoblauch. Er hat mit der Rokenbolle, die mit ihm verwandt iſt, ganz gleichen Anbau, Wartung und Erziehung. Die Saamenſtengel tragen aber keine jungen Zwiebeln, wie die nachfolgende, ſondern ordentlichen Saamen wie die Gartenzwiebel. Es wird aber dieſer Saamen in unſern Gegenden ſelten reif. Man pflanzt ihn daher durch ſeine Zwiebeln (Zehen) fort, die mit der Spize aufrecht, einige Zoll tief in ein gutes, nicht friſch gedüngtes Land gelegt werden. Dieß kann im Herbſt oder Frühjahr geſchehen. Es ſezen ſich oft 30 und mehr Zwiebeln an einer Staude an.

Rokenbolle. Schlangen-Knoblauch. Er hat einige Aehnlichkeit mit dem Knoblauch. Sein Geſchmak aber iſt milder und zärter. Schlangenknoblauch heißt er, weil der Saamenſtengel ſich oben mit dem Saamenkopf nach der Erde krümmt, und dann aufs neue ſich in die Höhe beugt. Die Wurzel iſt ein Knollen, dem gemeinen Knoblauch ähnlich. Der Stengel wird ungefähr 2 Fuß hoch, und die Blätter, die zuerſt hervortreiben, ſind platt, wie an dem Lauch, und umſchließen den Stengel bis zu einer gewiſſen Höhe, geben ſich nachher los und ſchlagen ſich nach der Erde zurük. Der obere Theil des Stengels iſt platt, grün, nakend, und macht obbemeldte Krümmungen, und endiget ſich mit einem kugelrunden Kopf, der in einer weißlichen Haut ſtekt, die einen verlängerten Schnabel, einem Horn ähnlich, bildet. Wenn ſich dieſer Kopf öffnet, ſo ſiehet man unter den Blüthen vermiſcht, kleine Zwiebeln, welche anfänglich purpurfärbig ſind, nachher aber weißlich werden. Die Fortpflanzung durch den Saamen iſt unnöthig weitläufig: beſſer geſchiehet ſie durch die Zwiebelbrut, ſowohl von

denen, die in der Erde gewachſen, als auch vermittelſt denen, die am Saamenkopf geſtanden. Sie werden im Herbſt, in der erſten Hälfte des Oktobers, 4 bis 5 Zoll von einander entfernt und mit 1 Zoll Erde über ſich, eingelegt. Im erſten Jahre bekommen ſie gewöhnlich nur die Gröſſe einer Haſelnuß, und treiben keine Stengel. Nach Jakobi pflegen ihre Blätter zu verwelken, da man dann die Zwiebeln aushebt, zum Abtroknen hinlegt und ſodann zum Gebrauche aufhebt. Im Herbſte legt man wieder einen Theil auf 8 bis 10 Zoll Entfernung, und dieſe erhalten eine anſehnliche Gröſſe und treiben Stengel.

Die Jungetragende Zwiebel. Dieſe nicht gar ſehr bekannte Zwiebel iſt unter dieſen beſchriebenen knoblauchartigen Sorten die allerfruchtbarſte. Eine einzige Zwiebel kann 60 bis 80 Stük junge Zwiebeln tragen. Denn ſie macht nicht nur eine Zwiebelbrut in der Erde, ſondern auch eine doppelte Krone von Zwiebeln oben an dem Saamenſtengel. Auch ſezt ſie nicht nur wie die Rokenbolle am Ende des Saamenſtengels einen Büſchel kleiner Zwiebeln an, ſondern treibt auch noch einen Stiel aus der Mitte dieſer Zwiebelkrone hervor, der aber kaum den vierten Theil ſo ſtark iſt, als der untere, und trägt an deſſen Spize abermals einen Büſchel junger Zwiebeln. Ja er wiederholt oft dieſen Anſaz zum drittenmal. Dieſer Zwiebelbüſchel hat ein ziemliches Gewicht, und muß man ihm durch Anbinden an einen beigeſtekten Pfahl zu Hilfe kommen, daß er nicht abknike. — Die Fortpflanzung dieſer ſonderbaren Zwiebel durch die jungen Zwiebeln geſchieht im Anfange des Aprils, wie bei dem Rokenbolle, da ſie denn gleich im erſten Jahr eine anſehnliche

liche Größe erreichen. Wenn dann die Stengel gegen den Herbſt gelb und trokken werden, ſo ſchneidet man dieſelben ab, läßt aber die jungen Zwiebeln an denſelben ſizen, und hebt ſie ſo zuſammengebunden, in den Stengeln auf, macht ſie aber auch nicht eher aus, als bis ſie wieder eingelegt werden ſollen. Wenn ſie den Winter hindurch in einem geheizten Zimmer zu warm gehalten werden, ſo wachſen ſie zwar, aber treiben ſodann keine Stengel und Knöpfe. Dieſe Jungetragende Zwiebel hat zwar mit der Rokenbolle viele Aehnlichkeit, unterſcheidet ſich aber merklich von ihr im Geſchmak, der viel angenehmer iſt. Sie hat eine gelbrothe äußere Haut und einen ſüßlichen angenehmen Geſchmak.

Kürbiſſe, Kukumern, (Gurken) Melonen.

Der Kürbis verlangt einen feuchten, lokern, aber dabei warmen und ſehr guten Boden. Die Mittagsſonne darf man ihnen nicht entziehen, und freie Luft eben ſo wenig. Man weicht die Kerne einen Tag zuvor in Waſſer ein, ehe man ſie legt, welches im April und im Anfange Mays geſchieht. Raum müſſen ſie natürlich hinlänglich haben, da ſie ſich ſo weit ausbreiten, und acht Fuß ins Gevierte für jede Pflanze iſt nicht zuviel. Man kann die Kerne 2 bis 3 Zoll tief legen. Da ſie faſt niemals zu viel Feuchtigkeit haben können, ſo müſſen ſie des Tages ein paarmal, am beſten Morgens und Abends begoſſen werden. Man ſezt auch wohl einen Topf mit Waſſer daneben, in welchem ein wollener Lappen eingetaucht iſt, deſſen zweites Ende die Wurzel des Kürbiſſes berührt, und ihm die Feuchtigkeit aus dem Topfe zuführt. Die

Blüthen und Zweige an den Ranken abzukneipen, wie es die Gewohnheit mit ſich bringt, hilft im Grunde gar nichts. Sie werfen von ſelbſt ab, was überflüßig iſt. Man hat bekanntlich viele Spielarten von dieſem Gewächs; und man hat Arten, die wie der ſtärkſte Eymer im Umfang werden, und 30 und mehr Pfund wiegen.

Kukumern. Gurken. Wir haben deren die gemeine rauhe Gurke mit dunkelgrüner, und dann auch mit weißer Schale, welche zärter iſt, und eine dünnere Schale hat, und eine lange glatte Gurke, die weniger dik iſt und faſt immer gekrümmt, oft 12 bis 15 Zoll lang, welche den Vorzug verdient, nur daß ſie nicht ſo reichlich trägt, als die gemeine Art, welcher Fehler aber dadurch leicht zu verbeſſern iſt, daß man eine größere Anzahl Pflanzen von derſelben erziehet. Sie wird auch wegen ihrer langen gekrümmten Geſtalt die Schlangengurke genennt, welche aber nicht die iſt von einer mehr ſonderbaren Geſtalt, die nicht zum wirthſchaftlichen Gebrauch, ſondern nur zur Seltenheit iſt.

Der Sicherheit wegen für den Nachtfröſten ſollten ſie nicht vor dem May geſäet werden, ob es ſchon auch ein geringer Verluſt iſt, wenn ſie Mitte Aprils aufs Geradewohl geſäet werden und erfrieren, da man ja leicht andere Kerne nachſteken kann. Will man jedoch mit Sicherheit frühe Gurken bekommen, ſo nehme man, —(wenn man kein kaltes Miſtbeet hat,) das man bedeken kann, einige Blumentöpfe, und fülle ſie mit leichter guter Erde. Nachdem die Abzugslöcher mit hohlen Scherbchen bedeket ſind, daß ſie ſich nicht verſtopfen, lege man etwa 6 Gurkenkerne darauf, bedeke ſie

ganz wenig mit Erde, und lege oben darauf eine Handvoll Moos, worunter die Erde die Feuchtigkeit beſſer behält, vorzüglich aber verhütet wird, daß die Erde nicht durch das Begießen verſchwemmet wird, und die zarten Pflänzchen nicht nothleiden. Die Kerne werden in einer warmen Stube hinter dem verſchloſſenen Fenſter, wodurch ſie die Sonne beſcheinen kann, in 4 bis 5 Tagen aufgehen, wenn man zumal vor dem Legen der Kerne den Topf mit der Erde bei dem Ofen erwärmet gehabt. Den aufgegangenen Pflänzlein gibt man fleißig Luft bei Sonnenſchein und nicht rauher Witterung. Wenn ſodann die Pflanzen das dritte Blatt haben, ſo werden ſie auf das Land verpflanzt. Dabei geht man ſo zu Werke: Man macht auf dem Lande für jeden Blumentopf ein Loch, das ſo groß als der Scherbe iſt; fährt mit einem geraden Meſſer neben an dem Topf herum, daß ſich die Erde, (welche feucht ſeyn muß, daß der ganze Ballen beiſammen bleibe, und ſich nicht verkrümmle), ganz losmache; ſpannet die Hand zwiſchen den Pflanzen über dem Topf aus, und kehret den Topf ſchnell um, daß der ganze Erdball auf die Hand falle, den man ſodann ganz in das zubereitete Loch ſtellet, und den leeren Raum neben um den Ballen herum mit klarer Erde ausfüllet. Auf ſolche Weiſe empfinden die Pflanzen nicht das Mindeſte vom Verſezen, und wachſen fort, als ob ſie allda vom Anfang gepflanzt wären. — Was nun aber das Land betrift, worauf die Gurken ſollen geſäet und gepflanzt werden, ſo fordern ſie vorerſt eine freie offene Lage gegen die Sonne. Im Schatten der Bäume oder eines Hauſes machen ſie wohl große Ranken, ſezen aber wenige Frucht an, oder ſtoßen ſolche wieder ab. Hernach

nach wollen ſie einen fetten, mit verweſetem Miſt wohlgedüngten Boden, und bei Trokne fleißige Begießung. — Zur Beſäung der Gurkenbeete, die man am beſten in die niedrigſte Gegend des Gartens anlegt, tritt man jedes auf 5 Fuß breit ab. In der Mitte längs durch macht man nach der Gartenſchnur eine Furche von 2 Zoll tief, und legt in die Mitte derſelben die Kerne 2 bis 3 Zoll von einander entfernt; bedekt dieſelbe einen halben Zoll dik, mehr nicht, mit feiner Erde, und begießt ſie ſanft, wenn die Erde troken iſt. Von den aufgegangenen Pflanzen müſſen hernach ſo viele ausgezogen werden, daß die ſtehenbleibenden 6 Zoll von einander ſind, welche mit der Zeit das Beet mit ihren Ranken und Nebenranken völlig bedeken, ja darüber hinausranken. Stehen ſie enger, ſo durchkreuzen ſie ſich, haben nicht Raum, ſich auszubreiten, entziehen einander die Nahrung und ſezen wenig Früchte an. Der Anfangs leere Raum auf dem Beet iſt nicht verloren. Sobald die Gurkenkerne in die Mitte gelegt ſind, kann man auf beiden Seiten des Beetes 2 Reihen Salatpflanzen ſezen. Bis ſich nun die Ranken dahin ausbreiten, haben ſie Zeit, Köpfe zu machen und verſpeiſet zu werden. Sobald die jungen Gurkenpflanzen das erſte rauhe Blatt haben, iſt die Zeit, die überflüſſigen auszuziehen, jedoch läßt man die ſchönſten ſtehen, wenn auch etliche näher als 6 Zoll beiſammen zu ſtehen kommen ſollten. Sodann kann die Erde von beiden Seiten auf die Gurkenreihe gezogen, und die Furche ausgefüllt, auch bei etwas weiterem Wachsthume die Pflanzen noch etwas angehäufelt werden, das ihre Wurzeln verſtärkt. Fangen die Gurkenranken an, auszulaufen, ſo muß man ſie in

die

die Richtung legen, daß ſie das Beet gleichförmig bedeken, und ſich nicht kreuzen. Bei dieſem Auslaufen der Ranken zeigen ſie auch ihre Blüthen, und zwar männliche und weibliche. Die weiblichen ſind die, woran unten ſchon das Früchtlein ſich zeigt: die männlichen Blüthen aber ſtehen auf einem zarten Stielchen. Zu Saamengurken muß man immer eine und die andere liegen laſſen, zumal bei dieſen Rankengewächſen die älteren Kerne beſſer ſind, als die friſchen. Am füglichſten thut man das auf dem früheſten Beete, und wählt von ſolchen die größten, die an der Hauptranke ſizen, und ſo nahe, als möglich, an der Wurzel. Man läßt ſie ſo lange auf den Beeten liegen, bis der Froſt die Ranken getödtet hat. Alsdann werden ſie in der freien Luft zum Nachreifen hingelegt, bis ſie auſſen anfangen zu faulen; da ſie nun nach der Länge von einander geſchnitten, die Kerne mit dem übrigen Mark mit einem Löffel herausgenommen und in einer Schüſſel durch öfteres Zuſchütten friſchen Waſſers vermittelſt der Hände gereiniget werden. Man kann auch ohne Nachtheil der Kerne das Mark mit denſelben etliche Tage ſtehen laſſen, bis die Gährung erfolgt, da ſie alsdann deſto leichter zu ſäubern ſind, worauf ſie hernach auf Papier oder einem Brette getroknet und in einem leinenen Säkchen aufgehängt werden.

Melonen, ſind zwar eigentlich ein Gewächs für das Miſtbeet; können aber doch auf mehr als eine Art im Freien erzogen werden. Man macht nämlich ein ordentliches Lohbeet im Freien von Gerberlohe, und gräbt darin Löcher, nach Verhältniß der Gloken oder Glashäuſer, mit welchen die Pflanze zugedekt werden ſoll.

ſoll. Dann werden die Löcher mit ſehr klarer, gepulverter Gerberlohe, die hier ſtatt der Erde dient, einen Finger hoch angefüllt, der vorher 24 Stunden eingeweichte Saame (man weicht ihn gern in Milch ein) aufgelegt, feſtgedrükt und zwei Zoll mit dem Pulver überdekt, die Löcher werden fünf Zoll tief und ſieben Zoll weit gemacht. Man macht dieſe Beete im Herbſte, dekt die Pflanze gegen den Froſt zu; ſchüzt ſie auch gegen allzuviel Sonne und Regen. Begoſſen dürfen dieſe Pflanzen faſt gar nicht werden; ſo wie ſie überhaupt auch bei jeder andern Art Wartung, als dieſer in England bekannten, zwar immer viel freiere Luft, aber doch wenig Regen verlangen. Wem dieſe Art nicht gefällt, der kann im März und April ſeinen Saamen in Blumentöpfen in der Stube legen, und die jungen Pflanzen anfangs nur bei der Mittagsſonne ans Freie bringen, nachmals aber ſie immer mehr und mehr daran gewöhnen. Im Anfang des Junius, oder noch früher, wenn die Witterung darnach iſt, werden ſie mit der Erde aus den Blumentöpfen herausgenommen, und entweder in große Kaſten, die mit fetter Erde gefüllt ſind, oder in dazu ſchon bereitgehaltene Beete von ſehr fetter Erde ausgeſezt. Man gibt ihnen einen Standort, wo ſie genugſam Wärme und Schuz gegen Nord- und Nordweſtwinde haben. Man kann ſie hier, wenn man will, an Spalieren in die Höhe ziehen. Mit noch weniger Kunſt läßt ſich die Vier-Wochen-Melone erziehen, die in vier bis ſechs Wochen von ihrer Blüthe an gerechnet, reif ſeyn kann; wenn die Witterung darnach iſt. Sie erfordert ebenfalls ein ſehr fettes Land; anfangs Bedekung gegen die Kühle der Nacht, und gegen trübe Tage; und man

hat

hat es nicht nöthig, ſie eben ſo ſehr abzukneipen und zu beranken, als die übrigen Arten. Die Glashäuſer, die man den Melonen im Freien gibt, können mit einer ordentlichen Thüre, wie bei einer Laterne, verſehen werden, damit man vermittelſt derſelben dem Gewächs noch auſſer der oben am Glashäuschen befindlichen Oefnung noch mehr Luft, und zwar von jeder beliebigen Seite geben kann. — Was die übrige gewöhnliche Behandlung dieſer Frucht betrift, ſo läßt man jeder Pflanze nur zwei Hauptranken, und kneipt, ſobald ſie Knoten bekommen, das Ende deſſelben ab. Eben ſo verfährt man mit den entſtehenden Seitenſchoſſen, und läßt an jedem Ranken, oder neuen Seitenſchoſſe, nur eine, nämlich die ſtärkſte Frucht, und einer ganzen Pflanze, von der Kantalupe, etwa 10 bis 12 Früchte. Die Hauptranke behält 2 Seitenſchoſſe, und übrigens nimmt man alle ſchadhaften Ranken und Blätter ganz weg. Will man, ſo kann man die abgeſchnittenen Ranken wieder ins Land ſezen, ſie bringen zuweilen ziemlich gute Früchte. Glaubt man, daß es nöthig ſey, ſie zu begießen, ſo muß man ſich bei dieſem zarten Gewächs vor allem ſehr kalten Waſſer in Acht nehmen. Die Zeit der Reife bei dieſem Gewächs muß man durch Uebung und Erfahrung kennen lernen. Meiſt iſt es das ſicherſte Merkzeichen der Zeitigung, wenn ſich der Stiel an den Früchten durch kleine Riſſe von der Frucht abzulöſen anfängt, dann werden ſie abgenommen, und reifen noch einige Tage im Keller nach. Um die Frucht recht ſchön zu erziehen, legt man ihr, ſobald ſie anfängt heranzuwachſen, kleine Bretter, oder flache Steine unter, damit ſie die kältere Erde nicht berühre, und wendet ſie alsdann nach den ver-

verſchiedenen Seiten behutſam um, damit ſie überall Sonne bekomme.

Salatgewächſe.

1) Salat. Es bedarf keiner Erklärung, welches Gewächs hier unter dieſer vielumfaſſenden Benennung gemeynt ſey. — Der Kopfſalat fordert ein gutes, warmes Land, welches loker iſt. Er kann, je nachdem man ihn zu verſchiedenen Jahrszeiten zu haben gedenkt, ausgeſäet werden — im Januar, Februar, u. ſ. w. Derjenige muß etwas weitläufiger geſäet werden, welchen man zum Auspflanzen und zu Köpfen beſtimmt hat; da man hingegen denjenigen, welchen man gleich jung gebrauchen will, dichter ſäen kann. Der erſten Saat, damit man ſie früher erhalte, gebe man ein Beet, welches Sonne genug hat; wenns angeht, an einer Mauer, wo die Sonne zurükprallt, und welches ſich etwas in die Höhe zieht, etwa ſo wie die Lage eines Miſtbeetfenſters. Man erhält ihn auf dieſe Weiſe ſicher am früheſten. Wer ihn durchaus glaubt verpflanzen zu müſſen, um beſſere Köpfe zu kriegen, der kann es, wenn er 5 bis 6, oder noch mehr Blätter hat. Wer ſich aber dieſe überflüßige Mühe erſparen will, oder nicht viel Land hat, der ißt den erſten jungen Salat, und überzieht ihn ſo lange, bis nur ſo viele Pflanzen ſtehen bleiben, daß jede einen vollen Fuß Raum erhält. Es iſt begreiflich, daß man auf dieſe Weiſe dennoch früher Köpfe kriegt, als beim Verpflanzen. Es iſt nicht grade nöthig, daß man ihm ein beſonderes Beet gebe, wenns am Lande fehlt, ſondern er kann recht füglich zwiſchen andern Gewächſen geſäet und gepflanzet werden, wenn dieſe ihn nur nicht früher

früher überwachſen, als er gebraucht werden kann. Man kann ihn in dieſer Abſicht etwas vor den andern Gewächſen auf das Beet bringen. Der verpflanzte Salat muß freilich ſo oft begoſſen werden, bis er völlig angewachſen iſt; übrigens wird er behakt und von Unkraut rein gehalten, wie jede andere Pflanze. Um ihn nun beſtändig zu haben, kann man ihn immer von 14 Tagen zu 14 Tagen ſäen, und eben ſo oft verpflanzen; jedoch pfleget der vom Julius an geſäete nicht mehr ſo feſte Köpfe zu bringen, als der frühere, und oft gar keine, wenn man ihm nicht einen etwas feuchten Boden geben kann.

2) Den Schnittſalat kann man Reihenweiſe ſäen; beſſer aber pflanzt man ihn in 1 Fuß Weite, und ſchneidet ihn, ſo oft man deſſen bedarf. Dieſe Sorte läßt ſich vorzüglich gut als Gemüſe kochen, da die andern Salate ein wenig zu weichlich ſind.

3) Endivien. Die Sommerendivie hat eigentlich nur den Namen gemein, iſt aber in der That nur eine Art von Salat, mit dem ſie Wartung und Pflege gemein hat. Die Winterendivie aber iſt hier gemeint. Der Boden muß wie beim Salat ſeyn. Man ſäet ſie hinlänglich dünne am Ende des Junius, und fängt ſie im Julius an zu verpflanzen, und fährt damit bis zum Auguſt fort, wo auch die kleinſten Pflanzen herangewachſen ſeyn werden. Sie will ebenfalls, wie der Salat, einen vollen Fuß ins Gevierte Raum haben, und bei Trokenheit oft begoſſen, und fleißig behakt ſeyn. Man zieht die Erde an die Pflanze, ſo lange es geht, heran. Da man an dieſen Pflanzen die gelben Blätter liebt, ſo bleicht man ſie ordentlich. Sobald ſich nämlich die Blätter weit auf der Erde

aus-

ausbreiten, bindet man ſie, an einem troknen Tage, mit Baſt zuſammen — jedoch nicht zu feſt — überdem kann man noch Blumentöpfe über die Pflanze herſtürzen; oder aber, man dekt auch nur die Blumentöpfe allein darüber; oder man legt Bretter darauf, die man mit Steinen beſchwert. Oft ſchon in einer Woche ſind ſie gelb genug; dann nimmt man ſo viel als gelb iſt auf, und legt ſie noch einige Tage in Sand, ehe man ſie ißt. Um ſie im Winter aufzubewahren, läßt man ſie entweder im Lande, und bedekt ſie mit Stroh und Matten, oder aber man nimmt ſie vor eintretendem völligen Froſt auf, (an einem recht troknen Mittage,) puzet ſie aus, bindet ſie zuſammen, und hebt ſie in Sand im Keller auf. Die Mäuſe ſtellen ihnen überall ſehr nach. — Man hat mehrere Arten davon — den mit glatten breiten Blättern, und den faſt allgemein weit höher geſchäzten krauſen. Man hat auch eine Sorte, die, ohne daß ſie gebleicht wird, gelbe Blätter macht, — nämlich die engliſche Endivie — auch türkiſche genannt. Dieſe Sorte wird ſchon im April geſäet.

4) Rapunzel, (Akerſalat, Rapunzchen, Nüschen, Nipschen, Lämmerlattig, Mauſeöhrchen und noch mehrere Namen). Dieſes bekannte Gewächs kann vom Auguſt an geſäet werden. Man braucht ihm kein beſonderes Beet zu geben, ſondern kann ihn zwiſchen andern Gewächſen erzeugen. Er braucht nicht eingerechet, nicht gewartet und gepflegt zu werden, wenn er nur ein etwas lokeres Land findet. Wo er zwei Jahre in einem Garten geſtanden hat, und der Saame nicht ſogleich abgenommen worden iſt, da wird man deſſelben, ohne daß man ihn ſäet, genug

erhal-

erhalten. Die lezte Ausſaat davon, kann man im November und Dezember machen. Daß der einjährige Saame davon nicht gut aufginge, iſt falſch.

5) Kreſſe. Man zieht ſie ſchon in Blumentöpfen und Käſten im Winter im Hauſe. Sie wird im April in ſehr feuchtes Land geſäet, und ganz flach reihenweiſe gelegt, oder gar nur in den Furchen, ohne bedekt zu werden, eingedrukt, und braucht keiner weitern Wartung. Bekanntlich ſäet man den Saamen gern ſehr dik; und da er wieder nachwächſet, ſo kann man ihn mehreremal ſchneiden. Er geht in wenigen Tagen auf.

Gewürzkräuter an Suppen, zu Salaten.

Anis. Begnügt ſich mit mäßigem aber lokerm Boden, man darf ihn nur im Februar oder März in andere Beete ſehr weitläuftig ausſäen, gemeiniglich ſäet man ihn unter gelbe Rüben, die er bald überwächſt.

Baldrian. Seine Blätter kommen faſt mehr mit dem Sauerrampfer überein. Man kann ihn im Frühjahre und Herbſte durch Zertheilung alter Stöke vermehren.

Baſilikum. Man hat große und kleinere Arten. Die erſtere iſt leicht zu erziehen. Der Saame wird Anfangs May in fettes warmes Land geſäet. Wenn die Pflanzen einige Zoll hoch ſind, ſo werden ſie verpflanzt, oder überzogen. Die Blätter ſchneidet man den Sommer über mehreremal. Im Herbſte ſchneidet man die Stauden ganz ab, und troknet ſie auf einem lüftigen Boden.

Borage. Verlangt nur gemeines Gartenland, in welchem man ihn im Frühjahre etwas weitläufig ausſäet.

Fenchel. Wird im April auf ein gutes Gartenbeet geſäet. Wenn die Pflanzen verſezt werden, erhalten ſie einen Fuß weit Raum. Im Winter bleiben ſie ſtehen, doch kann man einige ausheben. Er dauert mehrere Jahre auf einer Stelle.

Körbel. Erfordert einen friſchen, ſchattigen Ort und ziemlich gutes Land. Man kann ihn zu jeder Jahreszeit ſäen. Auch ſäet er ſich von ſelbſt ſehr ſtark, wenn man das Ausfallen des Saamens nicht verhindert. Der ſpaniſche Körbel hat viel größere Blätter, und einen gewürzhaften Geſchmak. Er wird im März geſäet, und liegt oft mehrere Monate in der Erde. Sobald die aufgegangenen Pflanzen ſtark genug ſind, werden ſie in gutes Land verpflanzet, und zwar zwei Fuß von einander. So kann er mehrere Jahre ſtehen, wo er in jedem Jahre aus der Wurzel treibt.

Kümmel. Erfordert gutes, doch nicht friſch gedüngtes Land. Man ſäet ihn im May, ſo daß er eine Hand breit Raum erhält. Den Saamen miſcht man gern mit Sand oder Erde, damit er nicht zu dik falle; auch kann man ihn im Auguſt ſäen. Im folgenden Frühjahr geht die Pflanze in Saamen.

Löffelkraut. Im April oder May wird der Saamen auf ein lokeres feuchtes Land geſäet, an einem ſchattigen Orte. Man kann ihn auch im Auguſt ſezen, wenn man ihn früher haben will, entweder einzeln, oder reihenweiſe einen Fuß weit die Reihen voneinander.

Majoran. Erfordert ein ſonnigtes gutes Land, wird ſehr flach geſäet, und oft begoſſen. Wenn die Pflänzchen einige Zoll hoch ſind, werden ſie verpflanzt, und erhalten eine Hand breit Raum, doch iſt auch das Umpflanzen nicht nothwendig, ſondern man kann ſie blos verziehen. Man kann ihn einigemal des Jahrs ſchneiden. Der Wintermajoran dauert beſtändig fort, und wird im Herbſte oder Frühjahre durch Zertheilung alter Stöke vermehrt, er nimmt mit jedem Plaze vorlieb, iſt aber an Geruch und Geſchmak ſchwächer als der andere.

Meliſſe und Raute. Sind in der Behandlung dem Salbey gleich. Wenn man der Raute den Saamen nicht zur gehörigen Zeit nimmt, ſo ſäet ſie ſich von ſelbſt ſtark aus.

Münze. Kräutermünze und Pfeffermünze wird an ſchattigte und etwas feuchte Orte im Anfange des Frühjahres gepflanzt. Sie ſteht mehrere Jahre auf einer Stelle und kommt leicht fort.

Peterſilie—ſiehe vorher S. 116. Peterſilienwurzel.

Portulak. Wird im April auf ein ſonniges Beet ganz flach geſäet und oft begoſſen. Sobald die Pflanzen nur ein wenig ſtark ſind, müſſen ſie umgeſezt werden. Er ſäet ſich zwar von ſelbſt, kommt aber nur dann hervor, wenn der Ort, auf dem er ſteht, nicht umgegraben worden iſt, weil ſonſt der Saame zu tief in die Erde käme.

Salbey. Wird im April in ziemlich gutes Erdreich geſäet. Leichter erhält man ihn durch Zertheilung alter Stöke, oder durch abgeſchnittene Zweige, die man Anfangs May an einem feuchten und Schatten habenden Ort ſtekt. Man ſchneidet ſie jährlich eini-

einigemal, das leztemal im Auguſt eine Handbreit über der Erde. Sie kann mehrere Jahre auf einer Stelle bleiben.

Saturey. Pfefferkraut. Kann auf unbenuzte Erde des Gartens im April geſäet werden, man verzieht ihn ſo weit, daß er eine gute Hand breit Raum bekommt. Er ſäet ſich mehrere Jahre ſelbſt aus, und bedarf keiner andern Wartung, als daß man vor Winters oder im Frühjahre die Erde ein wenig auflokert. Dieß Gewächs darf nicht mit anderm Pfefferkraut verwechſelt werden, das wie Meerrettig vermehrt wird.

Thymian. Kettelkraut. Verlangt ein warmes, ſonnenreiches Land. Man ſäet ihn Anfangs April ſehr flach, gießt ihn oft, und verpflanzt ihn, wenn er groß genug iſt, daß jede Pflanze eine ſtarke Hand breit Raum erhält. Man kann ihn auch ſtehen laſſen, und im März des künftigen Jahrs verpflanzen; doch darf er nicht über den Auguſt hinaus geſchnitten werden, weil die Stöke ſonſt im Winter eingehen. Im Frühjahre wird er auch durch Zertheilung alter Stöke vermehrt.

Fünf und zwanzigſtes Kapitel.

Von der Vertilgung des Unkrautes.

Eine Hauptſache iſt es, ſeinen Garten durchaus vom Unkraut rein zu erhalten, wenn man ſchöne und vollkommene Früchte bekommen will. Denn das Unkraut raubt nicht nur den angebauten Gewächſen die nöthigen Nahrungstheile, ſondern auch Luft und Sonne,

ne, und den Raum ſich auszubreiten. In allen dieſen Fällen bleiben die Gemüsgewächſe ſchwach und dürftig.

Freilich kann man es bei der größten Emſigkeit niemals dahin bringen, daß keine einzige Staude von Unkraut vorhanden ſeyn ſollte. Denn die Natur hat immer Mittel genug für ihre Erzeugniſſe — wie wollte ſie ſonſt auch dieſelben erhalten und fortpflanzen! Vieles pflanzt ſich ſchon dann fort, wenn nur ein Stükchen Wurzel in der Erde geblieben iſt. Vieler Saame wird von Vögeln hineingetragen, und noch weit mehr kommt durch den Dünger hinein; eben ſo viel auch durch den Wind. Man muß daher nicht unwillig werden, wenn man ſieht, daß man mit aller Mühe über das Unkraut nicht gänzlich Meiſter wird, und bei unabläßigem Fleiß wird man es in einigen Jahren doch dahin gebracht haben, daß man nur mehr halbe Mühe mit Reinhaltung des Gartens gegen vorher hat, wenn man folgende Winke beobachtet:

1) Laſſet das Unkraut, wenn deſſen zu viel iſt, anfangs ausjäten. Das ſcheint langſamer von ſtatten zu gehn, und viel koſtſpieliger zu ſeyn, als das Aushaken und Umgraben des Unkrauts, iſts aber in der That nicht. — Beim Aushaken und Umgraben bleiben die meiſten Wurzeln in der Erde ſizen, und bei der nächſten günſtigen Witterung kommen ſie deſto friſcher hervor, und treiben Stiel und Blatt — und man hat die ganze Mühe mehreremal, ſelbſt zum großen Nachtheil des Landes, welches dadurch gewaltig ausgeſogen wird. Beim Ausjäten hat man die Mühe nur Einmal, und das Unkraut, was Einmal herausgeriſſen iſt, iſt auf immer vertilgt, ohne daß es jemals wieder hervorkeimen könnte. Freilich muß man

darauf ſehen, daß es mit allen Wurzeln ausgejätet werde, und, um darin ſicher zu gehen, ſich von den Leuten, welche man dazu angeſtellt hat, alles Unkraut auf einen Haufen legen laſſen, damit man ſelbſt darüber urtheilen könne. Man laſſe ſich auch dadurch nicht irre machen, daß, bald nach dem Jäten, daſſelbe Unkraut noch einmal wieder das Beet überzieht, — es entſteht aus dem in der Erde noch enthaltenen Saamen, der vorhin nicht Luft und Sonne genug hatte, aufzugehen; jzt kann er aufkeimen, nachdem der Wald von Unkraut fort iſt — über lang oder kurz wäre er dennoch aufgegangen. Auf dieſe Weiſe hat man einige ſaure Jahre, und dann iſt man fertig, da man hingegen beim Behaken und Umgraben niemals fertig wird. —

2) Zum Ausjäten iſt die Zeit nach einem durchdringenden Regen am allertauglichſten, weil die Wurzeln viel leichter herauszuholen ſind, welche bei der Trokenheit nur ſehr ſchwer, und faſt niemals ganz heraus gebracht werden können, und die ganze Arbeit um die Hälfte koſtſpieliger, länger dauernd, und was das Schlimmſte iſt, weniger nuzbar machen.

3) Laſſet keine Unkrautspflanzen in Saamen ſchießen. — Der Grund dieſer Forderung fällt in die Augen — alle übrige Mühe iſt faſt ſo gut wie umſonſt, wenn man nicht hierauf mit Sorgfalt ſieht. Man muß daher zu manchen Zeiten recht eigends im Garten nachſehen, ob etwa Unkraut in Saamen gehen will, und daſſelbe auf der Stelle wegſchafen. Vorzüglich muß man unter Heken, Büſchen, Weingeländern, an Mauern und Wänden, an den abgelegenern Orten, die nicht gleich ins Auge fallen, und überhaupt

haupt da nachſehen; wo es ſich am leichteſten verbergen kann. — Man muß, im Anfang jeden Monats wenigſtens einmal nachſehen, wenn man ganz ſicher ſeyn will. Verbirgt ſich auch nur da und dort eine einzelne Unkrautsſtaude, und gehet in Saamen, ſo können in der Folge ganze Quartiere des Gartens wieder überzogen werden — oder der Saame wird zu tief untergebraben, und dann hat man das Unkraut nach einem, oder mehrern Jahren wieder.

4) **Das Unkraut muß vorzüglich in der Jugend vertilgt werden.** Es hat daſſelbe jezt nur eine Hauptwurzel, die ſogenannte Stech- oder Pfahlwurzel, die nur mit einigen feinern Wurzeln verſehen iſt. Jezt kann man es durch Jäten und Haken vertilgen, da die Wurzeln viel leichter herauszuholen ſind. Bleibt auch vielleicht da und dort eine Wurzel ſteken, ſo verdirbt ſie doch weit eher, da die Pflanzen eben ſowohl, wie die Thiere, in ihrer Kindheit viel zärtlicher ſind, als nachmals, wo man die Pflanze fünf- und ſechsmal abreißen oder abhaken kann, ohne daß dieſelbe nur einmal kränklich davon wird. Iſt ein Beet noch gar nicht, oder doch nur in größern Zwiſchenräumen beſtellt, ſo kann man ſehr leicht und glüklich das Unkraut gleich in ſeinem erſten Aufkeimen vertilgen, wenn man es wegſchaufelt, oder mit einer breitern Hake wegſcharrt. Auf dieſe Art wird man mit einem ganzen großen Beete leicht fertig. Damit ſich aber das Unkraut nicht aufs neue in die Erde feſtſeze, ſo muß es mit einer feinen Harke durchgeſtoſſen werden. — Wo nun aber das Unkraut auf dieſe Weiſe nicht getilgt werden kann, da muß man daſſelbe **aushaken.**

5) Das Aushaken des Unkrauts, kann in den heißeren Stunden des Tags mit größerem Nuzen geſchehen, und was ausgehakt iſt, muß einige Stunden an der Sonne liegen bleiben, ehe es ausgeharkt oder doch an ſeinen Ort gebracht wird, ſowohl deswegen, damit das Unkraut ſelbſt, als auch deswegen, damit auch mehrere von den kleinern Wurzeln verwelken, welche in der Erde noch geblieben ſind. — Für verſchiedene Arten des Unkrauts, z. B. für den Hühnerdarm und ähnliche, iſt es gut, eine eigene, aus mehrern Zinken beſtehende kleine Hake zu haben, mit welcher man unter die feinern Wurzeln ſolcher Gewächſe gut unterfaſſen kann. Die Zinken einer ſolchen Hake müſſen kaum einen Zoll weit von einander abſtehen. Das ganze Inſtrument könnte, nach einer bekannten Art von Einrichtung, gleich an der gewöhnlichern Hake befeſtigt ſeyn.

6) Auf Beete, welche mit Unkraut beſonders geplagt ſind, muß man entweder buſchige Gewächſe, oder ſolche anpflanzen, welche mehrmals im Jahre behakt werden. — Von der erſtern Art ſind Erbſen und Bohnen — auch wohl Mohrrüben — von der andern alle Kohlgewächſe. Die erſtern nehmen dem Unkraute die nöthige Luft und Sonne, und verurſachen demnach, daß es erſtiken muß, — und bei den andern kann man durch das Behaken zwei Abſichten mit Einer Arbeit erreichen. — Man muß im erſten Fall nur ſorgen, daß die guten Gewächſe erſt einen Vorſprung vor den andern voraus erhalten, und daß die Beete ein wenig diker beſtellt werden, als ſonſt gewöhnlich iſt.

7) Man-

7) Manche Arten von Unkraut, welche tiefe Wurzeln machen, ſind theils nur durch öfteres Abreißen oder Abhaken, und theils dadurch zu tilgen, daß man beim Umgraben der Beete, die Wurzelſtüken ſorgfältig auslieſet. Oft muß man auch noch, da die Wurzeln tiefer gehen als der Spaten, die Wurzeln mit der Hand herausziehen. Nur auf dieſe Weiſe iſt man im Stande, die Wegewinde, das Mauſeöhrchen, und andere Arten von Unkraut zu vertilgen. Wo man aber dies unterläßt, da vermehrt man das Unkraut ſogar; denn die zerſtochenen Wurzeln geben künftig eben ſo viel Unkrautspflanzen als Stüke davon entſtanden ſind.

8) Man muß zu verhüten ſuchen, daß nicht anderwärts her Unkrautsſamen in den Garten komme. Daß dieß theils durch friſchen Dünger geſchehe, iſt ſchon geſagt worden. Es kann aber auch durch gleich angrenzende Grasgärten geſchehen. In dieſem Falle muß man beide Gärten von einander abſondern. Erlaubt es die Lage, und iſt dazu Sonne genug da, ſo kann man Weingeländer anlegen, und wo dies nicht angeht, da lege man Heken an, entweder von Holz- und Straucharten, Stachelbeeren ꝛc. oder von Obſt. — Stachelbeeren und Johannisbeeren wird man mit einiger Pflege überall fortbringen können. Der Saame findet an den Heken Widerſtand, und bleibt alſo mehr an einem Orte liegen, wo das Unkraut, wenn es nachmals aufgegangen iſt, leichter vertilgt werden kann.

In wie fern das Rigolen und das Umgraben vor Winters, zur Vertilgung des Unkrauts benuzt werden können, davon iſt ſchon Seite 69. geredet worden.

Uebri-

Uebrigens iſt noch zu bemerken, daß mehrere Arten von Unkraut unter gewiſſen Zuſtänden und Zeiten leichter zu vertilgen ſind, als unter andern. So merkt man bei einigen, daß ſie zu der Zeit, wenn ſie in Saamen gehen wollen, ſehr leicht mit der ganzen Wurzel herauszuziehen ſind, da im Gegentheil dieſelbe vorher immer abriß; — bei andern hingegen findet man, daß ſie zu der Zeit ihres beſten Wuchſes am leichteſten auszujäten ſind. Bei vielen kann man auch durch mehrmaliges Abreißen, durch welches der Saft der Pflanze ins Stoken geräth, ſich viele Vortheile ſchafen.

Sechs und zwanzigſtes Kapitel.

Von denjenigen Thieren, welche dem Bau der Gartenwächſe nachtheilig ſind.

Wenn wir erſt das Land mit größtem Fleiße bearbeitet, den beßten Saamen erworben und angebaut, das Unkraut übermeiſtert und die jungen Pflanzen im ſchönſten Aufſproſſen und Anwuchſe vor uns haben, ſo kommen hinterher Legionen hungriger Geſchöpfe, die nicht ſäen und doch erndten wollen, und freſſen uns, uns fleißigen Menſchen! die Früchte unſers Fleißes Angeſichts der Augen weg.

Die Hühner ſind am erſten da, und ſuchen in der friſch beſäeten Erde hauptſächlich nur Würmer, die man ihnen gerne gönnte; allein ſie verwüſten durch ihr Scharren und Krazen die friſch beſäeten Beeten und den Keim der Gartenpflanzen. Da muß geholfen werden. Hat man keine genugſam hohe Mauern oder Planken, oder ſind die Zäune nicht mit Dornen zu

verwahren, womit man ſie oben beſteken muß, ſo müſſen den eigenen oder des Nachbarn Hühnern der rechte oder der linke Flügel ſtark abgeſtuzet werden, als welches ihnen das Fliegen ſehr beſchwerlich macht, und ſie gleichwohl nicht am Eyerlegen hindert. Wollte der Nachbar ſich nicht dazu verſtehen, wozu er doch von rechtswegen verbunden iſt, ſo muß man die Mühe ſelbſt über ſich nehmen, die Hühner fangen, und ihnen die Flügel verkürzen.

Die Tauben ſind abſonderlich den neubeſäeten Erbſenbeeten und Zukerſchottenländern ſehr gefährlich und nachtheilig, indem ſie nicht nur die ausgeſtekten Erbſen heraus ſuchen, ſondern auch die bereits keimenden mit den grünen Spizen verzehren. Hat man nun einen ſolchen Zuſpruch zu befürchten, ſo bedeke man ſogleich bei der Ausſtekung der Erbſen und Zukerſchottenkerne die Länder mit Reiſern, und beſteke ſie damit, ſobald ſie behäkelt ſind: oder man thue bisweilen einen blinden Flinten- oder Piſtolenſchuß unter ſie.

Allein nichts gleichet der Kekheit und Schlauigkeit des Sperlings, der zugleich unſäglichen Schaden in den Gärten an faſt allen Arten des Geſämes und den Steinobſtfrüchten anrichtet, und ſo ſchwer zu verſcheuchen iſt. Man mache Popanzen, wie man will, ſo ſezen ſie ſich endlich darauf. Ausgeſpannte Schnüre mit angebundenen Federn achten ſie nicht lange: ſelbſt die ſteinernen Sauerwaſſerkrüge, die man frei ſchwebend an eine Stange hänget, und die am meiſten und längſten ſcheuen, werden ſie endlich gewohnt. Unter die ausgeſpannten Garne ſchlupfen ſie, und wenn man ihnen zur Warnung getödtete Kameraden oder Eulen und Raubvögel aufhänget, ſo freſſen ſie bald wieder

unter

unter ihnen die Kirſchen, Trauben, Zukerſchoten und was ihnen behagt. Die Vogelflinte iſt indeſſen das beſte Mittel. Jedoch muß das Schießen öfters wiederholt werden, und muß man ſich bei ihren Diebereien dieſes zum Troſt dienen laſſen, daß ſie für ſich und ihre Jungen viele Raupen und Inſekten wegfangen, die unſern Gärten großen Schaden zufügen würden. Sind aber die Sperlinge bei einem Garten zu häufig, ſo ſuche man im Frühjahr ihre Neſter in der Gegend zu zerſtören.

Die Maulwürfe wären wohlthätig in den Gärten, da ſie unzählige Würmer, Engerlinge ꝛc. verzehren, die ſo manche Wurzeln der Gartengewächſe benagen und verderben, während die Maulwürfe ſelbſt keine Wurzeln angreifen, wenn ſie nicht durch ihr Wühlen und Auswerfen der Erde die beſäeten Länder und Beete mit Pflanzen ruinirten, die jungen Pflanzen mit den Wurzeln aushüben, und theils mit Erde verſchütteten. Die vielen gerühmten Mittel zu ſeiner Vertreibung ſind außer den Fällen unzuverläßig und häufig bloße Spielerei. Das beſte iſt, ihm, abſonderlich bei regnichter Witterung, mit dem Grabſcheid oder der Hake aufzupaſſen, und ihn unter ſeinem Aufſtoßen der Erde heraus zu werfen und zu tödten, oder ihm die Falle zu ſtellen, und ihn damit zu fangen. Die bequemſte und beſte unter den vielen erfundenen Maulwurfsfallen iſt diejenige, welche einer Zange gleicht. Ein elaſtiſcher ſchreibfederdiker Drath von 1 Fuß lang, wird in der Mitte zuſammengebogen, ſo, als ob er über einen runden Hakenſtiel gebogen wäre. An jedes Ende dieſer Zange werden 2 Häkchen gemacht, die den Maulwurf in der Mitte des Leibes paken, wenn er

ſich

ſich fångt. Ein rundes Scheibchen von Eiſenblech, von 2 Zoll im Durchſchnitt, wird mit einer Bindkordel angehångt. Mit dieſem Scheibchen wird die Scheere, wenn man ſie ſtellen will, auseinander geſpreitet und in den aufgegrabenen Gang des Maulwurfs geſtekt, und eine gleiche auf die andere Seite in das Loch. Es mag nun der Måulwurf herkommen, von welcher Seite er will, ſo wird er wider das Scheibchen ſtoſſen, das ihm den Gang verſperrt, und ſodann die Zange zuſammenfahren, und ihn in der Mitte des Leibes paken.

Jemehr man übrigens durch fleißige Bearbeitung der Erde die Erzeugung der Würmer hindert, und je fleißiger man nach einem Regen die Regenwürmer aufklauben und auf die Seite ſchafen låßt, welche die Lekerbiſſen für die Maulwürfe ſind, um deſto mehr wird man vor den Beſuchen derſelben verſchont bleiben. Uebrigens empfiehlt man auch gegen dieſelben, da und dort auf den Beeten einige Pflanzen vom Bårenknoblauch, oder Bårlauch (allium urſinum) ſtehen zu laſſen. Der ſtarke Geruch dieſer Pflanze iſt ihnen zuwider.

Die **Måuſe und Ratten** thun öfters in Gårten, die zumal an Håuſern und Mauren liegen, großen Schaden, beſonders an Aprikoſen, Pfirſchen, Weintrauben rc., auch benagen ſie manche Gewåchſe und Wurzeln, zumal im Winter. — Das beſte Mittel, ſie wegzufangen, ſind eingegrabene Töpfe, die man da, wo man ihren Lauf ſonderheitlich bemerkt, ſo weit eingråbt, daß der Rand etwas tiefer, als der Boden oder die Erde, ſtehet. Man kann auch Hafer, Speck, Mehl rc. auf den Boden ſtreuen, das ſie herbey lockt. Man kann auch die Töpfe halb voll Waſſer machen,

und

und oben darauf Spreu und etwas Hafer ſtreuen. In ſolchen Töpfen kann man viele Mäuſe fangen, auch muß man die Katzen im Garten dulden; mit Gift aber die Mäuſe und Ratten tödten zu wollen, iſt auch in einem Garten zu gefährlich.

Ein ſehr wirkſames Mittel, Mäuſe wegzufangen, iſt der Erdbohrer. Man läßt ſich einen Bohrer machen, der für Mäuſe etwa 16—18 Zoll lang ſeyn muß, und 6 Zoll im Durchſchnitt ſeiner Höhlung hat. Im Ganzen muß er ausſehen wie ein Hohlbohrer, oben mit einem Querholze zum Drehen verſehen. Dieſes Inſtrument bohrt alſo ein Loch von 16—18 Zoll Tiefe und 6 Zoll Breite. Man bohrt dieſe Löcher in die Gänge der Mäuſe, und wählt dazu eine Zeit, wo der Erdboden nicht zu locker iſt, damit die Erde nicht gleich nach dem Bohren wieder zufalle. Kommen die Thiere auf dieſe Gänge, ſo fallen ſie hinein, ſuchen ſich zwar wieder heraus zu helfen, krazen aber immer mehr Erde über ſich. Die gebohrten Löcher müſſen alle Tage durchgeſehen, und was ſich darinnen gefangen hat, getödtet werden. Es iſt unglaublich, welch eine Menge Mäuſe damit gefangen werden können; und da in wenig Stunden eine große Menge Löcher gemacht werden können, und in einem Loche ſich oft drei und vier Thiere fangen, ſo ergiebt ſich die Güte dieſes Mittels von ſelbſt.

Der Engerling und die Werre. Der Engerling, oder, wie er von vielen Landleuten genennet wird, der Akerwurm, weiße Made ꝛc. iſt die Larve des Maykäfers, oder der Wurm, der aus dem Ey, das der Maykäfer in die Erde legt, entſteht, und nach 5 Jahren, wenn er ſich indeſſen mit Wurzeln der Pflanzen und Bäume genährt hat, ſich ein Taubeneygroßes Gehäus von Erde macht, und ſich darinnen in einen Maykäfer verwandelt. Er wächſt jährlich, und

wird

wird bis anderthalb Zoll lang, hat 6 Füße, ein zangenförmiges Gebiß und eine weißgelbliche Farbe. Wo ſie in Menge ſind, richten ſie oft ungeheuren Schaden an; freſſen ganzen Strecken von Wieſen die Graswurzeln ab ꝛc. zumal in tiefen Gegenden, und auch in flachen; aber auf bergigten Lagen ſind ſie nicht häufig, weil es allda den Maykäfern zu windig und lüftig iſt. — In ſolchen Gegenden, wo ſie häufig ſind, iſt wider die Engerlinge kein beſſeres Mittel, als die Maykäfer, wenn ſie in manchen Jahren häufig erſcheinen, zu mindern, ſie zu ſammlen und zu tödten, welches bei einer guten Polizey ſehr thunlich iſt. In Gärten dient das fleißige Umgraben und Ausleſen dieſes ſchädlichen Wurms am beſten.

Die Werre, oder wie ſie eigentlich heiſſen ſollte, Maulwurfsgrille, und die auch häufig Reitwurm, Erdkrebs ꝛc. genennet wird, iſt eine Art Heuſchreke, und in manchen Gegenden ſehr unbekannt, aber wo ſie iſt, ſehr ſchädlich. Sie iſt zwei Zoll lang und eines Fingers dick; ſiehet gewöhnlich kaffeebraun aus. Zum Wühlen in der Erde hat ſie, wie der Maulwurf, vorne 2 breite, mit Fingern verſehene, Füße. Die Bruſt hat eine harte Schale, der Hinterleib aber iſt ſehr weich. Das Thier hat 2 Flügel, die breiter, als lang ſind, und Flügeldeken, die ſie kaum halb bedeken; fliegt aber nur im äußerſten Nothfall. — Das Mittel, ſie zu fangen, iſt dieſes: man macht im Herbſt einige Gräben im Garten, füllet ſie mit Pferdemiſt aus und bedekt ſie wieder mit Erde. Der Geruch lokt ſie an, daß ſie im Winter aus dem ganzen Garten dahin kommen, und ſich wegen der Wärme darin aufhalten,

da man ſie denn bei dem erſten Aufthauen beiſammen finden und tödten kann.

Von den Kröten. Die Kröten ſind bisweilen ſchädlich, wenn ſie ihre Gänge auf ein junges Pflanzenbeet ꝛc. richten, da ſie an der Oberfläche der Erde durchwühlen, und dadurch die Wurzeln der Pflanzen lüften, daß dieſe welken und verderben. Da ihre Gänge an der aufgewölbten Erde ſehr ſichtbar ſind, ſo darf man nur denſelben nachſpüren, und man kann ſie bald finden und tödten.

Was aber die kleinen nakenden Schneken betrift, die ſich meiſtens bei vielem Regenwetter ſtark vermehren, ſo thun dieſe oft großen Schaden in einem Garten, zumal an den aufgegangenen jungen zarten Pflanzen, und auf Salatbeeten, welche oft über Nacht verſchwinden, daß man nicht weiß, wo ſie hingekommen ſind. Schneken freſſen nur des Nachts, und ſobald die Sonne aufgehet, verkriechen ſie ſich unter Steine und Erdſchollen ꝛc. — Will man ſie nun wegfangen, ſo lege man Abends hin und wieder auf den jungen Pflanzenbeeten Strohwiſche, die in Waſſer getaucht ſind, hin, darein ſich denn die Schneken bei Sonnenaufgang ſämtlich begeben werden, daß man ſie mit den Strohwiſchen heimtragen und den Enten vorwerfen kann.

Von den Erdflöhen. Unglaublich iſt es faſt, welch eine große Plage die Erdflöhe im Pflanzengarten bei trokener und heiſſer Witterung machen. Sie abzutreiben iſt das gewöhnliche Mittel, die Pflanzen zu begießen, und ſie ſodann mit Aſche zu beſtreuen. Man kann ſie aber auch wegfangen, wenn man auf die Beete 2 Finger breite Hölzchen ausſtekt, welche mit

mit Theer oder dergleichen klebrigter Materie beſchmiert ſind. Wenn man ſodann mit etlichen grünen Laubreiſern über die Pflanzen hinſtreichet, ſo hüpfen die Erdflöhe davon, und bleiben an den Hölzchen hängen. Das beſte aber iſt, daß man ſeine Pflanzen bald möglichſt erziehe, damit ſie den Erdflöhen aus den Zähnen wachſen, wie man zu ſagen pflegt. Allein dieſes Ungeziefer fällt die Pflänzchen oft gleichſam bei ihrer Entſtehung an, und vernichtet ſie. Da iſt nun kein beſſeres Mittel, als daß man in einer Gießkanne voll Waſſer, (die ungefähr 10 bis 12 Maas hält,) ein Viertelpfund Schmierſeiſe (weiche, ſchwarze oder grüne Seife) auflöſet, das man am leichteſten bewerkſtelligen kann, wenn man die Schmierſeife unter fleißigem Umrühren nach und nach mit Waſſer verdünnet. Mit dieſer Auflöſung, die den Pflänzchen nicht ſchadet, begießt man das Land, wenn der Samen eben aufgegangen oder ſobald man merkt, daß die Keime aus der Erde hervorbrechen wollen, und man wird dadurch die jungen Pflanzen vor dieſem gefährlichen Inſekt gänzlich geſichert ſehen.

Die Blattläuſe thun auch den Pflanzen und Gewächſen, beſonders den Saamenſtengeln vielen Schaden. Man nennt ſie häufig Mehlthau, weil die Stellen, wo ſie ſizen, oder geweſen, mit einem mehlartigen Staube überzogen ſind, der aber nichts anders iſt, als der aufgetroknete Honigthau und Saft der Pflanze, der durch eine unordentliche Gährung (entweder wenn es regnet, und dabei die Sonne ſcheinet, oder wenn auf kühle Nächte die Sonne wieder heiß ſcheinet,) durch die Schweißlöcher der Blätter austritt. Dieſem Safte gehen nicht nur die Blattläuſe ſehr nach,

ſon-

ſondern ſie ſaugen auch weiterhin aus den Gewächſen, Rippen und Blättern derſelben den Saft, daß die Blätter zuſammenſchrumpfen, und mit dem Zweige verdorren. Denn ſie vermehren ſich in 2 Tagen zu Millionen. — Sobald man ſiehet, daß ſich dieſe Inſekten anſezen, ſo muß man den Zweig abbrechen, oder ſie mit einer Bürſte wegſchafen; oder man kann auch die Pflanze begießen und mit Aſche beſtreuen, zumal wenn man mit Tabaksaſche verſehen iſt.

Die Ameiſen thun zwar Schaden an den zeitigen Obſtfrüchten, zumal Pfirſchen und Aprikoſen ꝛc. aber aus Mangel genauer Beobachtung werden ſie häufig mehreres bezüchtiget, als ſie verſchulden. So ſind ſehr Viele der Meinung, die Ameiſen ſeyen Urſache, daß die jungen Zweige und Blätter an Bäumen und Gewächſen zuſammenſchrumpfen und verderben, da doch ſolches die Blattläuſe thun: die Ameiſen aber ſind häufig bei denſelben, und belecken ſie nur, weil ſie immer Honig ausſprizen. Baumknoſpen, Blätter ꝛc. benagen die Ameiſen nie. Was ſie deßfalls thun, iſt, daß ſie öfters im erſten Frühjahr, da ſie wenig zu naſchen haben, die Blüthen an Pfirſchen und Aprikoſen aufbeiſſen, um zu den Nektargefäßen unten auf dem Kelch der Blume zu gelangen, und den darin befindlichen Honig zu bekommen. — Will man die Ameiſen vertilgen, ſo muß man ihre Neſter aufſuchen, und kochendes Waſſer hineingießen.

Von den Raupen. Die Raupen ſind eine der größten Plagen auch in der Küchengärtnerei. Sie verwüſten oft, was man den ganzen Sommer erzogen hat; vorzüglich aber die Kohlkräuter. Und damit iſt es in Gärten bei Gebäuden gar arg, und faſt alljährlich,

weil

weil der Schmetterling, der der Kohlweißling heißt, (obwohl auch zuweilen andere Arten Raupen ſchädlich werden,) die eingeſchloſſene Luft und die Windſtille liebt, wie der Maykäfer. Dieſer Schmetterling (Kohlweißling) legt ſeine gelben Eyer im Julius an die untere Seite der Kohlblätter, um dort vor Regen und Sonnenſchein Schuz zu haben. Im Auguſt kommen die jungen Raupen daraus hervor. Es iſt daher kein beſſeres Mittel, die Raupenplage von ſeinem Gemüſegarten abzuwenden, als wenn man im Julius die gelben Eyer von den Blättern mit einer halb ſteifen Kleiderbürſte, oder eigens dazu gewidmeten ſchmalen Bürſte abbürſtet, oder die entbehrlichſten Blätter, die mit Raupeneyern ſtark beſezt ſind, abbricht, und zertritt.

Sieben und zwanzigſtes Kapitel.

Vom Begießen der Gewächſe.

Es iſt bekannt genug, daß das Waſſer, da es einen wichtigen Beſtandtheil der Gewächſe ſelbſt ausmacht, auch einen der nöthigſten Nahrungsſtoffe derſelben ausmache. Wenn nun die Natur dieſen Stoff nicht in hinlänglicher Menge hergiebt, auch der Boden deſſelben großentheils beraubt iſt, ſo iſt kein ander Mittel, als daß man denſelben durch eigene Bemühung erſeze, und das Waſſer den Gewächſen anderweitig gebe, d. h. ſie begieße.

Es iſt eine unnüze Mühe, wenn man Gewächſe begießen will, die hinlängliche Feuchtigkeit haben; aber außerdem iſt es doch eine Mühe, deren man ſich

doch

doch oftmals unterziehen muß, wenn man nicht den guten Erfolg ſeiner vorhergegangenen Bemühung verlieren will.

1) Man muß alle Gewächſe begießen, ſobald dieſelben, bei allzu großer Hize und Trokenheit, zu viel ausdünſten und welk werden, und zwar vorzüglich diejenigen Gewächſe, deren Natur es iſt, viel Feuchtigkeit zu bedürfen.

Daß man auch diejenigen Gewächſe, welche verſezt worden ſind, fleißig begießen müſſe, bis ſie Spuren von Wachsthum zeigen, iſt bereits erinnert worden, und iſt um deſto nöthiger, je trokner die Jahrszeit iſt, in welcher ſie verſezt werden.

Eben ſo verhält es ſich mit mehrern Arten Sämereien. Wenn ſie ſchnell und bald aufgehen, und nicht in Gefahr ſeyn ſollen in der Erde zu verderben, oder von Würmern gefreſſen zu werden, ſo müſſen ſie fleißig begoſſen werden. So verlangen es mehrere Arten körniger feiner Sämereien, ſo wollen es Gurkenkerne, u. a. m.

2) Es iſt aber aus der gemeinſten Erfahrung leicht zu erkennen, daß alles Begießen mit Waſſer doch nicht ſo viel ausrichte, und den Gewächſen lange ſo gut nicht zu ſtatten komme, als Regen. Dieß kommt theils daher, daß gemeines Waſſer niemals ſo viel Nahrungsſtoffe enthält, als Regenwaſſer — es enthält nämlich daſſelbe Salpeterſäure, Kochſalzſäure, und hauptſächlich ſehr viel fixe Luft, zumal wenn es Gewitterregen iſt, — theils daß die Wärme, welche das Waſſer hat, welches man zum Begießen nimmt, nie den Gewächſen ſo angemeſſen, als die Wärme des Regenwaſſers iſt, und theils auch ſehr oft daher,

daß

daß die meiſten, wenn ſie begießen, die Pflanzen nur ein wenig beſprengen; denn es iſt allerdings ſehr ſichtbar, wieviel ein durchdringendes Begießen den Gewächſen aufhelfe, wodurch die alte Meinung einiger Gärtner, als ob das Begießen nichts helfe, ſattſam widerlegt wird.

Uebrigens wird auch die gute Wirkung des Begießens ſehr oft durch die thörichte Art, wie man zu begießen pflegt, verhindert. — Das Erdreich wird dadurch feſt geſchmiſſen, und ſo läuft ein großer Theil unnüz ab, und die Erde wird verhindert, indem ſie eine harte Rinde obenher anſezt, des Einfluſſes der Witterung zu genießen. Ja in dieſem leztern Falle kann das Begießen zu Zeiten ſogar ſchädlich werden, in ſo fern, als es das Eindringen eines bald erfolgten Regens hindert, daher auch vernünftige Gärtner wohl wiſſen, daß, wenn das Begießen recht guten Erfolg haben ſoll, die Erde fleißig aufgelokert werden müſſe.

3) Es läßt ſich leicht, ſchon aus dem ſo eben Geſagten einſehen, daß es nicht ſo ganz einerlei ſey, mit welchem Waſſer begoſſen werde, wie das Viele glauben, ſondern daß das Waſſer, deſſen ſich die Natur ſelbſt bedient, zum Begießen am tauglichſten ſey. Es iſt daſſelbe nichts weniger als ganz reines Waſſer, ſondern enthält viel fremde Theile, wie bereits erwähnt iſt, welche zum Wachsthum der Pflanzen viel beitragen — das Schneewaſſer iſt mit dem Regenwaſſer ſehr ähnlich. — Wer es kann, der muß dieſes Waſſer in großen Gefäßen auffammeln.

Nächſt dem Regenwaſſer iſt wohl dasjenige am dienlichſten, welches aus Teichen, und kleinern, nicht allzu ſchnell fließenden Bächen genommen wird. Viele Ge-

Gewächſe und Theile derſelben, als Laub von Bäumen, und viele kleine Thiere ſind darinnen verfault, wodurch eine Menge fixer Luft entſteht, welche den Wachsthum ſo ſehr befördert. Auch ſind die Stoffe fruchtbarer Erde, welche aus höher gelegenen Gegenden hineingeſchwemmt ſind, darinnen enthalten. Daß ein ſolches Waſſer fruchtbarer und tauglicher ſeyn müſſe, als manches andere, läßt ſich ſchon daraus eines Theils vermuthen, da der Schlamm ein ſo vortreflicheſ Düngungsmittel iſt, und daß das Uebertreten mancher fließender Waſſer, welche nicht bloßen Sand mit ſich führen, die umher liegenden Gegenden fruchtbar mache.

Brunnen- und Quellwaſſer iſt aber nicht zum Begießen ganz untauglich, obwohl daſſelbe, außer einigen erdigen Theilen, vorzüglich einigem Kalk und auch wohl Bittererde, wenig andere Stoffe enthält. Will man damit im Sommer begießen, ſo muß es erſt einige Zeit zuvor der freien Luft ausgeſezt geweſen ſeyn, damit es den Grad der Wärme erhalte, welche den Gewächſen zuträglich iſt — aber ſelbſt dazu könnte dies dienen, daß es noch einige Nahrungsſtoffe empfinge. Denn man hat die Erfahrung gemacht, daß deſtillirtes Waſſer, wenn es der Luft und Sonne blos geſtellt wurde, doch wieder Nahrungstheile an ſich genommen hat.

4) Wenn man nun begießen will, ſo muß man darauf ſehen, daß es in einem Maaße geſchehe, welches zur Erquikung und Erfriſchung der Pflanzen hinlänglich ſey, und bis zu den Wurzeln derſelben komme, obwohl auch das bloße Beſprengen ſchon ſehr nüzlich iſt. Man muß freilich nicht zu ſtark auf einmal das

Waſſer

Waſſer auffallen laſſen, weil es ſich nicht ſchnell genug einſaugen kann, und zwar um ſo weniger, je trokner die Erde iſt. Man muß vielmehr mehreremal kurz hinter einander an denſelben Ort gießen, bis man, wo es anders möglich iſt, die Wurzel des Gewächſes erreicht zu haben hoffen darf. Ein ſolches Begießen koſtet freilich viel mehr Mühe, hilft aber auch den Gewächſen weſentlich, und erſpart öftere Wiederholungen dieſer Arbeit.

Ein anderer Vortheil im Begießen, der ſowohl einige Waſſererſparniß iſt, als auch beſſer fruchtet, aber hingegen auch längere Zeit fordert, beſteht darin, daß man mit einer Brauſe (Tülte) gieße, welche ſehr feine Löcher hat. Es können alsdann keine zu große Tropfen herausfallen, welche das Land feſt ſchlagen, ſondern daſſelbe behält Zeit, den feinen Sprühregen hinlänglich in ſich zu ſaugen.

5) Es iſt auch gar nicht einerlei, zu welcher Zeit des Tages man begieße. Nach einer ſehr bekannten Erfahrung ſind der Morgen und Abend in den warmen Jahrszeiten zu dieſem Geſchäft am tauglichſten. Wollte man mitten am Tage begießen, ſo würde die Abwechslung zu groß ſeyn, und die Pflanzen könnten, ſelbſt beim Anſchein der Erquikung, bald hinterher verwelken. Freilich wenn der Tag kühl und trübe iſt, ſo kann zu jeder Zeit begoſſen werden — die Gewächſe ſind dann lange ſo empfindlich, und erſchöpft nicht. Die Natur macht daher, wenn ſie begießen will, erſt einige Zeit zuvor die Luft etwas kühler, und gibt Schatten durch die Wolken. — Im Gegentheil bemerkt man oftmals, bei dem Regen, wobei der Himmel bis auf die einigen Wolken, welche den Regen gaben,

 ganz

ganz helle blieb, und die Hize nicht im mindeſten vermindert wurde, manchen Schaden an Bäumen und andern Gewächſen. — Doch trefen hier mehrere Urſachen zuſammen, und ſelbſt der Umſtand, daß die Regentropfen den Sonnenſtrahlen oft als eine Art Brennſpiegel dienen können, wirkt hier oft ſehr nachtheilig.

6) Ganz anders verhält es ſich mit dem Begießen in der Jahrszeit, wo die Nächte noch ſehr kalt ſind und oft ſtarken Froſt haben. Es iſt begreiflich, daß in dieſer Zeit das Begießen am Abend, wegen des vielleicht nachfolgenden Nachtfroſtes, den Gewächſen ſehr ſchädlich, und vielleicht gar tödtlich ſeyn könnte. Hier muß man am Vormittage begießen, ja man kann ſogar ganz früh vor Sonnenaufgang begießen, welches zugleich ein ſehr taugliches Mittel iſt, die Pflanzen deſto ſicherer gegen das Verderben zu ſchüzen, welches die ſchnelle Abwechſelung zwiſchen Kälte und Sonnenſchein hervorbringt.

7) Es iſt hier nicht ganz überflüſſig, des Unterſchiedes zwiſchen hartem und weichem Waſſer zu erwähnen, da er beim Begießen nicht ohne alle Bedeutung iſt. Es beruht der Unterſchied nemlich blos auf der Beimiſchung einer größern oder geringern Menge erdiger Theile. Im erſtern Falle wird das Waſſer hart, vorzüglich dann genannt, wenn es viel Kalk und Tuff mit ſich führt. Die Härte oder Weichheit eines Waſſers kann man ziemlich ſicher durch Seife auffinden. Löſet ſich dieſe leicht und bald im Waſſer auf, ſo iſt das Waſſer weich, im Gegentheil aber, und wenn ſich die Seife in kleine Klumpen und Stüken zertheilt, iſt es hart.

Be-

Bemerkungen.

a) An vielen Orten gibt es ein Waſſer, welches den Händen, welche man darin wäſcht, faſt ſo vorkommt, als würden ſie mit Seife gewaſchen, und das auch eben ſo ſehr beinahe als dieſe den Schmuz abnimmt.— Ich halte dieſes Waſſer zum Begießen für vorzüglich zuträglich, wiewohl ich darüber Erfahrungen anzuſtellen nicht Gelegenheit gehabt habe.

b) Der alltäglichſte und gemeinſte Gärtner hat bemerkt, daß das öftere und ſchwächere Begießen, wenn es eine Zeitlang fortgeſezt, und dann unterlaſſen worden iſt, der Pflanze ſichtlich mehr Schaden als Nuzen bringt, daher ſolche Gärtner dann ſagen, man müſſe ein Gewächs nicht ans Begießen gewöhnen, worin allerdings ſehr viel Wahres liegt.

c) Woher entſteht aber der Nachtheil ſolchen unterlaſſenen Begießens?

Man hat gewöhnlich mehr oft, als ſo durchdringend begoſſen, daß die unterſten Wurzeln wären benezt worden. Die Folge davon iſt, daß dieſe unterſten Wurzeln faſt ganz verderben, indeſſen ſich flach unter der Erde ein Kreis von kleinen feinen Wurzeln um die Pflanze erzeugt, die derſelben die eingeſogene Nahrung zuführen. — Wird nun das Begießen unterlaſſen, ſo vertroknen dieſe feinen Wurzeln, an heißen Tagen, ſehr leicht; das ganze Gewächs leidet, und auf dieſe Weiſe iſt das Räthſel gelöſt.

d) Damit beim Begießen einzelner Pflanzen das Waſſer nicht auf die Seite laufe, ſondern an die Pflanze wirklich komme, ſo muß man gleich Anfangs darauf beim Pflanzen derſelben Bedacht nehmen, daß man ringsherum eine kleine Vertiefung mache, in welcher

ſich

ſich das Waſſer halten und zur Wurzel niederſinken kann. Sonſt iſt das Begießen mit doppelt mehr Waſſer doch kaum halb ſo nüzlich.

Acht und zwanzigſtes Kapitel.

Vom Abblatten der Gewächſe.

Die Blätter an den Gewächſen ſind nicht etwa nur zur Zierde derſelben, ſondern zu ihrer Erhaltung unumgänglich nöthig; denn ſie müſſen die Gewächſe manchmal eben ſo gut mit nähren helfen, als die Wurzeln. Wer dieſes weis und bedenkt, wird nicht unverſtändig in dem Abblatten zu Werke gehen; denn man beraubt ſie entweder der Nahrung oder man macht doch, daß der Saft anfängt zu ſtoken und die Pflanzen darüber ſchlecht werden. Doch kann daſſelbe gar wohl in einigem Maaße bei ſchon ziemlich ſtarken Pflanzen gethan werden. Man kann diejenigen Blätter abnehmen, welche beim Braunkohl, Kohlrabi oder Weißkohl von ſelbſt anfangen zu vergelben; oder wenn es recht ſichtbar iſt, daß die Gewächſe fett ſtehen, ſo darf man ihnen auch einige von den unterſten Blättern nehmen, aber niemals muß das zu arg gemacht werden.

Auch das iſt eine bedenkliche Sache, manchen Gewächſen die Blätter niederzutreten und ſie zu zerquetſchen. Man ſoll erſt zuſehen, ob man nicht ohne dieſes gewaltſame Mittel ſeinen Sellerie oder ſeine Zwiebeln ſehr gut zu erzeugen im Stande iſt, und wenn das nun nicht iſt, ſo muß man doch noch mit Vorſicht und Behutſamkeit niedertreten, und dieſelben nicht ganz und gar verderben. Wenn die Blätter und Schloten

den Gewächſen die Nahrung entzögen, ſo müßte man ja die ſchönſten Knollen, Zwiebeln und Köpfe erhalten, wenn man alle Blätter abnähme, ſo viel ihrer an einem Gewächſe ſind.

Will man ſich über Blatten und Nichtblatten überzeugen, ſo ſtelle man den Verſuch auf einem Beete z. B. rother Rüben an; — Blattet eine Reihe um die andere, und ſehet, wo ihr im Herbſte die ſchönſten und größeſten Rüben haben werdet.

Das Zerquetſchen der Blätter durch Niedertreten, (nur nicht ein völliges Vernichten der Blätter) mag je zuweilen und in einzelnen Fällen ſeinen Nuzen haben können. Man thut es allermeiſt bei Sellerie, wie ſchon erwähnt iſt, und dann auch bei Zwiebeln.— Hilft es wirklich, was es helfen ſoll — mir hat es niemals damit gelingen wollen — ſo hilft es dadurch, daß, wegen geſtörten Saftumlaufes, die Knollen aufſchwellen — — welches, wenigſtens grade bei dieſen Gewächſen, möglich eben ſo wohl als erwünſcht iſt. Ob aber nicht in den allermeiſten Fällen eine Täuſchung zu Grunde liege, ſteht dahin. Wenigſtens hat Verfaſſer dieſes gar oft zu bemerken Gelegenheit gehabt, daß, wo es ſo ausſahe, als ob man durch dieſes Verfahren, größere Knollen erhielte, das Land und die übrige zwekmäßige Behandlung des Gewächſes allein ſchon hinreichten, den Vortheil zu erhalten, den man dem eingebildeten Mittel zuſchrieb.

Soll und muß jedoch niedergetreten werden, weil man ſich große Vortheile davon einbildet, ſo treibe man es denn nur nicht zu arg damit, und hüte ſich auch kurz vor Winters dieſe gefährliche Operazion zu unterneh-

nehmen, im Fall man nämlich das Gewächs im Lande wollte ſtehen laſſen — es möchte die gewiſſere und ſchnellere Fäulniß deſſelben dadurch veranlaßt werden.

Neun und zwanzigſtes Kapitel.

Von den zum Gartenbau nöthigen Werkzeugen und Geräthſchaften.

Zum erſten Handgriff bei Anlegung eines Gartens braucht man ſchon ein oder mehrere Werkzeuge.— Nun iſt mehrentheils in jedem Bauernhauſe eine Schaufel und Haue vorhanden, und ich habe öfters Gelegenheit gehabt, zu bemerken, daß man damit die Oberfläche der Erde ein wenig herumkrazte und hierauf — ausbaute; aber das iſt kein Gartenbau! —

Man ſchafe ſich zu allererſt:

Ein großes Grabſcheit (Spaten, Schaufel,) womit man tief in den Boden eindringen und die Erde hinlänglich bearbeiten und wenden kann. Es muß immer glänzend ſeyn, damit ſich das Erdreich nicht anhänge, und man kann es zu dem Ende von Zeit zu Zeit mit Spekſchwarte ein wenig abreiben.

Ein großer Rechen (Harke) mit wenigſtens 13 eiſernen Zähnen, dann:

Ein kleiner Rechen mit 8 eiſernen Zähnen und mehrere von beiderlei Gattungen von Holz, ſind nach dem Grabſcheit die zwey nothwendigen Geräthe.

Sodann kommen:

Einige Haken (Hauen) von verſchiedener Größe, worunter die kleinern nur 2 Zoll breit ſeyn ſollen, um theils zum Anhäufeln, theils zur Vertilgung des Unkrau-

krautes überall damit zwiſchen die Pflanzen hinein zu können.

Weiters braucht man:

Einen Pflanzſtok, unten ſtumpf abgerundet, um beim Verſezen der Pflanzen damit vorzubohren, und oben im Griff bequem in die Hand geſchnitten. Endlich:

Eine Gieskanne, einige Gartenmeſſer, Sägen, eine Gartenſchnur zur Abmeſſung der Beete, und mehr Kleinigkeiten, die man leicht kennen und gebrauchen lernen wird. Mein Zwek hier iſt nur: den Bauersmann aufmerkſam zu machen, daß er ſich ja nicht vorſtelle, er werde den Gemüsbau ſo, wie den Erdäpfelbau, blos mit einer ſchlichten Haue betreiben können.

Dreißigſtes Kapitel.

Vom Aufbewahren und Erhalten verſchiedener Gewächſe.

Es liegt uns oft ſehr daran, ein Gewächs einige Zeit, wäre es zuweilen nur einige Tage erhalten zu können; es liegt uns vorzüglich daran, Obſt und andere Früchte und Blätter des Küchengartens im Winter alſo aufzubewahren, daß ſie zu jeder Zeit brauchbar zu Küche und Tiſch ſind. — Eine weitläuftige Anweiſung dazu iſt hier nicht zu erwarten; aber das Wichtigſte ſoll mit wenigen Worten beigebracht werden.

Merke vor allen Dingen, daß, je reifer und ausgebildeter ein Gewächs — ein Obſt, eine Kartoffel, ein Selleriknollen geweſen iſt, deſto beſſer wird es ſich aufbewahren laſſen, daher brich dein Winterobſt nicht eher vom Baum,

bis ſich nicht die Stiele leicht vom Zweige löſen; nimm deine Kartoffeln und deinen Sellerie nicht eher auf, bis ſie nicht völlig ausgewachſen ſind, ſo können ſie nachher nicht ſo leicht zuſammenſchrumpfen. Manche Obſtarten, z. B. manche Reinetten, und ſelbſt der Goldpeping, ſchrumpfen blos darum ein und werden auf dem Lager pelzig, weil ſie in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands faſt niemals reif werden.

1) Keller. Wer gute, trokne, und ſehr geräumige Keller hat, der hat leicht Aufbewahren des Obſtes ſowohl, als mancher anderer Winterfrüchte. Der Froſt wird hier nicht leicht eindringen und ſeine Vorräthe beſchädigen können, es ſey denn, daß der Keller allzu flach wäre, was doch gute Keller niemals zu ſeyn pflegen; die Feuchtigkeit kann auch ſeinen Vorräthen kein Verderben bringen, weil ſein Keller troken iſt; und da er überdieß auch geräumig genug iſt, ſo braucht er die Früchte nicht in ſo ſehr großen Haufen aufeinander zu legen, daß ſie ſich erhizen und in Fäulniß gerathen.

Es iſt aber doch nicht zu überſehen, daß auch in ſo gut beſchafene Keller um ſo mehr und öfter friſche Luft geſchaft werden muß, je mehr durch die Ausdünſtungen der Früchte die Luft des Kellers verdorben iſt, die ohnedieß ſchon niemals recht rein ſeyn kann, da das Licht zuzutreten eben ſowohl gehindert iſt, als die Verbindung mit der äußern freien Luft. — Der Name „Kellerluft“ bezeichnet daher allgemein eine ſchlechte Luft.

Oeffnet an heitern Tagen demnach alle Thüren und Zuglöcher, durch welche die friſche freie Luft in eure Keller eindringen, und die darin enthaltene theils ver-

verbeſſern, theils aber auch vertreiben kann, welches eben die beſte Verbeſſerung iſt.

Wenn dieſes Mittel nicht, oder nicht oft genug anzuwenden wäre, ſo giebt es ein anderes ſehr trefliches, wiewohl lange nicht hinlänglich bekanntes, was plözlich und ſchnell hilft.

Man nehme Strohwiſche und zünde ſie an und durchgehe den Keller damit, laſſe die Flammen überall die Wände ein wenig beleken, überſehe die Winkel, die Höhen und Tiefen nicht, und man kann ſich darauf verlaſſen, daß auch die böſeſte und verdorbenſte Luft gleichſam vernichtet wird.

Iſt es jemand zu mühſam die brennenden Strohwiſche überall im Keller umher zu tragen, und Boden, Deke und Wände von den Flammen beſtreichen zu laſſen, der zünde wenigſtens an verſchiedenen Punkten im Keller ein Strohfeuer an; welches zwar nie dieſelben, aber doch gewiß ſehr gute Dienſte thut.

2) Gruben. Wer keine, oder allzu ſchlechte Keller hat, muß ſich freilich damit behelfen, daß er ſeine Vorräthe in Gruben einbringe — eine Art der Aufbewahrung die dem Landmann in faſt allen Ländern Europas hinlänglich bekannt iſt. Es wäre daher ſehr überflüßig hier eine umſtändliche Beſchreibung von dem Verfahren dabei zu machen.

Man ſehe nur darauf, daß ſolche Gruben hinlänglich tief ſeyen, damit der Winterfroſt nicht eindringen könne, und daß ſie in keiner zu feuchten Erde angelegt werden. — Kann man dieſelben auf den Boden und, wenn es anginge auch an den Seiten mit Brettern bedeken, auch obenher die hineingebrachten Früchte damit überlegen, ſo ſind ſie deſto tauglicher zu ihrem Zweke.

Wer

Wer Mohrrüben (Möhren) und anders ähnlich gebautes Wurzelwerk in ſolchen Gruben aufbewahren will, thut wohl, dieſelben reihenweis und ordentlich neben einander zu legen: will er dieſelben in Erde einlegen, ſo daß erſt eine Schicht Erde, (die aber ja nicht feucht ſeyn darf) dann eine Schicht Mohrrüben; über dieſe wieder einige Zoll hoch Erde, und dann wieder Mohrrüben oder Paſtinaken kommen, — ſo werden ſie ſich deſto friſcher erhalten, doch iſt es nicht durchaus nöthig, auf dieſe Art zu Werke zu gehen, denn auch ohne Erde halten ſich dieſe Gewächſe lange genug. — Kartoffeln und Kohlrabi aber mit Erde zu bedeken, iſt völlig unnöthig. Bringt man alles in Eine Grube, ſo kommen dieſe Knollengewächſe in die Mitte der Grube; und an den Seiten liegt das Wurzelwerk ohne Erde, oder mit Erde bedekt.

Man muß freilich des Froſtes wegen ſolche Gruben von obenher ſtark mit Erde bewerfen. — Alle haben die Unbequemlichkeit, daß ſie an ſehr kalten Tagen nicht geöffnet werden dürfen, wenn man nicht vielen Schaden an ſeinen Vorräthen leiden will, auch iſt der gefrornen Erde wegen das Abräumen ſehr mühſam und beſchwerlich. Man muß mithin immerdar doch einigen Vorrath von den Winterfrüchten an irgend einem Plaz im Hauſe aufbehalten, ſelbſt dann, wenn man auch durch Froſt am Oeffnen der Grube nicht verhindert würde, nämlich wegen der Beſchwerlichkeit beim öftern Oeffnen.

Obſt kann man in ſolchen Gruben recht füglich aufbewahren, wenn nur die Erde hinlänglich troken iſt. Es wird ſich um ſo beſſer halten, wenn man eine Art Zugloch darin anbringt, welches aus einer hölzernen,

aus

aus vier ſchmalen Brettern gemachten Röhre beſtehen kann, die da, wo ſie über die Erde hervorgeht, wohl zugemacht ſeyn muß, und nur an heitern Tagen geöffnet werden darf. — Zwei ſolche Röhren würden dem Zweke noch beſſer entſprechen, indem mittelſt derſelben ein wirklicher Zug verurſacht werden könnte.

In dieſem Fall, daß Obſt in ſolchen Gruben aufbewahrt werden ſoll, iſt es unerläßlich, daß dieſelben mit Brettern ausgefüttert ſeyen, weil ſonſt das Obſt ſehr leicht einen dumpfigen Erdgeſchmak annehmen könnte. Hat man es aber hier nicht verſehen, und ſind die Bretter nur troken genug, und dicht genug zuſammengefügt, ſo können ſelbſt Borſtorfer bewahrt werden, und halten ſich in manchen Jahren bis zum März, da ſie ſonſt wohl häufig, kurz nach Weihnachten aufhören ſchmakhaft zu ſeyn.

Auch in **Stuben** und **Kammern**, die dicht genug ſind, um dem Eindringen der äußern Luft zu widerſtehen, unter welchen täglich gegengeheizt wird, läßt ſich das Obſt ſehr gut bewahren. Es wird auf dem Boden ausgebreitet, oder darf doch nicht zu ſehr dik aufeinander zu liegen kommen, wenn es ſich lange ſchön und tauglich erhalten ſoll. — Des Einheizens wird es unter den angeführten Bedingungen nur ſehr ſelten bedürfen, dann nämlich, wenn die Kälte über zwölf Grad hinauf ſteigt, wiewohl es auch da in ſehr luftdichten und gut verſchloſſenen Zimmern noch nicht einmal nöthig iſt. Findet man es jedoch nöthig, ſo muß es mit großer Mäßigung und Behutſamkeit geſchehen — durch ſtarke Wärme würde man weit mehr ſchaden als nüzen.

3) Auf-

3) Aufbewahren und Erhalten einzelner Gewächſe und Früchte.

Weintrauben. Nimm einen Kaſten mit einem Schiebedekel, und klemme in den Kaſten Stäbe ein, auf welche die Trauben gelegt, oder an welche ſie auch (mit Faden) gehängt werden. Die Trauben dürfen einander nicht berühren, und der Schiebedekel muß genau ſchließen. — Iſt der Kaſten mit Trauben gefüllt, — (und es werden ihrer viel, bei richtiger Vertheilung des Raums in den Kaſten gehen,) — ſo überziehe den Dekel mit Gips, oder auch mit Lehm, ſeze ihn in einen trokneu Keller, und überdeke ihn zuvor mit Sand. —

Nur überſehe man nicht, daß man keine andern Trauben zu dieſer Abſicht wähle, als ſolche, die nicht zu reif, völlig zuvor von aller äußern Feuchtigkeit troken geworden ſind, und zu den fleiſchigern Sorten gehören. — Dieſe leztern halten ſich immer am längſten.

a) Auch ohne Verſchluß durch einen Kaſten, an bloßen Fäden aufgereiht, und an einen troknen Ort, (in eine Dachkammer etwa) gehängt, halten ſich Trauben ſehr lange, wenn dieſelben nur nicht bis zur lezten Reife (bis zum Anfangspunkt des Welkens wohl gar) ſind am Stoke geblieben, und man fleiſchige Sorten gewählt hat.

b) Wer Weintrauben weit verſenden will, der pake ſie ſchichtenweiſe in ein Faß ein, und fülle die Zwiſchenräume der Beeren und Schichten mit kleiner Hirſe aus, die ſich ihrer Kleinheit wegen in alle Höhlungen ſezen. Ich habe alſo von Rußland aus bis in die Mitte Deutſchlands verſendete Weintrauben glüklich und wohlbehalten ankommen ſehen.

Pflau-

Pflaumen. Auch dieſe herrliche Frucht iſt ſehr beliebt, und da man alle Früchte, die beliebt ſind, gern noch da beſizen und anbieten möchte können, wo ſie eine große Seltenheit geworden ſind, weil ſie die Natur nicht mehr gibt, ſo hat es auch ſeinen Werth, Pflaumen eine längere Zeit zu erhalten.

Nimm auch hier reife, aber ja nicht überreife Früchte, brich ſie ſo ab, daß der Stiel daran bleibe, lege ſie behutſam in einen gut verglaſurten Topf, und verſenke ſie, nachdem der Topf obenher wohl vermacht iſt, in einen Brunnen. — Je tiefer der Brunnen, deſto beſſer. Doch iſt's nicht nöthig, daß der Topf tiefer hinab komme, als bis auf den Spiegel des Waſſers. Um Weihnachten herum, kannſt du noch ſehr friſche und ſchmakhafte Pflaumen haben.

Johannisbeeren. Viel Liebhaber findet und verdient auch dieſe kleine Traube, die ſo erfriſchend, kühlend, und für manche Krankheitszuſtände ſo heilſam iſt. —

Hüllet ganze Sträucher, bevor ihre Früchte ganz reif ſind, rings umher mit Stroh ein, ſo als ob ihr eine Strohhütte darüber machen wolltet, und ihr könnet alsdann noch im Oktober, und in ſehr guten Jahren im November ſogar, in jedem Fall aber gewiß noch im September, die köſtlichen kleinen Beeren, nicht nur in unverſehrter Güte vorſezen oder genießen, ſondern ihr werdet gewahr werden, daß der Geſchmak ſo aufbehaltener Johannisbeeren viel lieblicher iſt, als man ſich vorher eingebildet hätte. — Weiße und fleiſchfarbene Beeren ſind für dieſes kleine Kunſtſtük vorzüglich anwendbar.

Viele Gewächſe, die der Küche als Blatt und Kraut, oder auch ſonſt angehören, kann man in, und noch beſſer über Waſſer mehrere Tage, ja ſelbſt manche mehrere Wochen erhalten. — Sezet die abgeſchnittenen Peterſilien oder Kohlblätter, in Bündchen gebunden — gebunden! aber nicht eingeſchnürt, damit die Stiele nicht zerquetſcht werden — ſo in friſches Waſſer, daß ſie ein bis zwei Zoll tief darin ſtehen — ſorget, daß das abgeſtandene Waſſer immer durch friſches ergänzt werde. — Sie halten ſich, je nachdem Jahreszeit und Witterung iſt, mehr oder minder lange.

Grüne Erbſen und Bohnen, auf ein Flechtwerk über eine Wanne mit Waſſer gelegt, laſſen ſich ebenfalls mehrere Tage in einem Keller erhalten.

Erdbeeren, deren wir hier ſogleich der übrigen Aehnlichkeit mit erwähnen, und die ſo ſchön und lieblich als ſchnell vergänglich ſind, darf man nur (jedoch nicht zu ſehr übereinander gehäuft) in einer nicht zu feſt gebrannten Schüſſel, über einen Eimer mit friſchem Waſſer in den Keller ſtellen, um ſie vielleicht mehrere Tage zu erhalten, ſie, bei denen es ſchon oftmals viel iſt, ſie 24 Stunden erhalten zu können.

Spargel, die abgeſtochenen Spargelkeime laſſen ſich im friſchen Waſſer — oder aber Reihenweiſe in etwas feuchten Sand gelegt, und bis auf die Spizen bedekt, im Keller über eine Woche lang aufheben.

Sellerie muß nur erſt völlig ausgewachſen ſeyn, ehe man ihn aufnimmt. Man kann ihn, — zumal ein wenig leicht überdekt, oder aber auch auf Beeten, die nicht dem Mittagsſtrahl der Sonnenwärme ausgeſezt ſind, mit großem Vortheil bis Ende Februars im Lande

ſtehen

ſtehen laſſen. Später hinaus ihn ſtehen zu laſſen iſt nicht rathſam, indem der Wechſel warmer und ſonnenheller Tage mit froſtkalten Nächten ihm tödtlich wird.

In Kellern, oder in den Gruben, in welchen er obenauf kommen muß, iſt es ihm ſehr zuträglich, und es erhält ihn viel friſcher, wenn er in Sand zu ſtehen kommt, und darin eingepflanzt wird.

Zwiebeln ſowohl die gemeinen als Schalotten und manche andere Arten, erhält man für den Winter am ſicherſten, wenn man ſie nicht eher aufnimmt, als nicht die Schlote — (der Stiel) umfällt und vergelbt — einen recht troknen Tag zum Aufnehmen wählt, und ſie an einen luftig troknen Ort auf dem Boden hinlegt, oder noch beſſer in kleinen Bündeln aufhängt.

Will man ganz ſicher ſeyn, daß ſie nicht auskeimen, ſo trokne man ſie langſam hinter dem Ofen, (nur nicht diejenigen, welche man zum Saamen ausſezen will.) — Manche hängen ſie auch in den Rauchfang, was keinesweges zu mißbilligen iſt.

Meerrettigſtangen werden beim Aufnehmen mit einem rauhen Tuche, oder ſonſt auf irgend eine Weiſe von aller Erde, und beſonders von den daran hangenden Faſern gereinigt, ohne welche Vorſicht die Zehen oder Wurzeln gern ſtockig, pelzig und faulig werden. — Man legt ſie ſodann wie Mohrrüben in die Gruben ein, oder hebt ſie im Keller, im Sande auf.

Rüben, die märkiſche vorzüglich die teltauer, hebet man in Fäſſern, in troknen Sand gelegt, in ſichern Speiſekammern oder in Kellern ſehr gut auf. Nur dürfen keine Faſern mehr daran ſeyn.

Die weiße Feldrübe — dieſe ſo oft verachtete — iſt ſie nur in einem nicht geilen Boden gezogen,

 gut,

gut, aber nicht üppig groß gewachſen, wird ſorgfältig geſchält und an Faden aufgereiht, an Häuſern aufgehängt, wie man es, wenigſtens in den nördlichen Gegenden, des immer noch ſogenannten Deutſchlands, den Bauersmann machen ſieht. Dieſe alſo gewelkten Rüben, geben oft im Winter eine angenehme Speiſe, und man ſollte, da Gemüſe namentlich gegen Winters Ausgang in manchen Jahren ſehr ſelten ſind, nicht verſäumen, ſich damit zu verſehen.

Kohlarten ſind beſſer im Freien, als im Keller aufzubewahren. Man verfährt damit, wie es ſchon vorher beim Braunkohl angegeben iſt — wählet nur zum Einſchlagen ſonnenfreie, aber ſoviel möglich nicht feuchte Stellen. — Freilich Häslein und Rebhun lieben namentlich den Braunkohl ſehr, — kann man daher denſelben beim Nachbar in dichtverſchloſſenen Gärten unterbringen, ſo iſts ſehr wünſchenswerth.

Gewürzkräuter, als: Baſilienkraut, oder Baſilikum, — Majoran — Salbei, Saturei und andre mehr, braucht man blos zu troknen, und ſie ſind dann noch faſt eben ſo gut zu mancherlei Küchengebrauch anzuwenden als friſch, da ihr gewürziger Beſtandtheil ſtark genug iſt, um den durch Troknen verlornen Theil nicht ſehr merkbar ſeyn zu laſſen.

Friſche Erzeugniſſe im Winter.

Will man manche Gewächſe ganz jung und friſch im Winter haben, ſo iſt auch ohne Gewächshaus dazu Rath, wenn man die nicht ſehr bedeutende Mühe nicht ſcheut, und ſich überhaupt nur damit abgeben will.

Man läßt ſich Kaſten von beliebiger Größe, und wenigſtens 1 Fuß (Schuh) Tiefe machen, die man

mit

mit Erde anfüllet, und an bequeme Pläze, z. B. ins Fenſter ſtellt. In ſolchen Kaſten kann man ſich Salat, Peterſilie, Kreſſe, Raute, Radieschen, Spinat, Kerbel, und noch manches andere Gewächs erziehen, daß man gern friſch und grün im Winter, oder bei Zeiten im Frühjahr zu haben wünſcht.

Will man nicht Kaſten nehmen, ſo kann man, vielleicht mit weniger Unreinlichkeit und Beſchwerde dieſelben Gewächſe in Blumenäſchen erziehen.

Man unterlaſſe nur nicht, falls man dieſe Gewächſe ins Fenſter hingeſtellt hat, welches immer dazu einer der ſchiklichſten Pläze iſt, dieſelben immer bald mit dieſer bald mit jener Seite nach dem Lichte zu drehen. Warum dieß geſchehen müſſe, erhellt aus mehrern, was ſchon in dieſem Buche bereits angeführt iſt; und wer das auch nicht geleſen hätte, würde es ſchon daraus erſehen, daß ſich die Pflänzchen nach der Lichtſeite in ſchiefer Richtung hinneigen.

Uebrigens muß man, bei vermuthlichen ſehr kalten Nächten, die Kaſten oder Töpfe des Abends aus dem Fenſter hinwegnehmen.

Ein und dreißigſtes Kapitel.

Leſer! biſt eingeladen auf etliche Gemüsſpeiſen in Simon Strüfs Hauſe.

Wenn Theres, Simon Strüfs Weib, den Tiſch dekt, und ihre Speiſen darauf ſezt, ſo ſezen ſich Ordnung, Reinlichkeit und Wohlgeſchmak mit zu Tiſche.

Aufmerkſamkeit und Ordnung ſind Geſchwiſter der Sparſamkeit; Reinlichkeit erhöht den Ge-

ſchmak der Speiſen, ergözt das Aug und vergrößert das Vergnügen des Genuſes: ſie erhält und würzt die Geſundheit. Unreinlichkeit gefällt Niemand. Die Küche, die Stube, die Kammern, die Gänge und alles muß rein ſeyn und manchmal friſche reine Luft hineingelaſſen werden.

Alles das wird in Thereſens Hauſe ſorgfältig beobachtet; — die Geſchirre, worin die Speiſen gekocht und aufbewahrt werden, ſind ſtets reinlich gehalten, und daran geſchieht wohl; denn unreinliche Geſchirre geben den Speiſen einen widerlichen Geſchmak und haben Einfluß auf die Geſundheit; ja, in Geſchirren von Eiſen, Zinn, Kupfer und Meſſing, wenn man ſie nicht reinlich hält, oder ſäuerliche Sachen lange darin ſtehen läßt, ſezt ſich gar bald Grünſpann an, der die fürchterlichſten Krankheiten, ja ſelbſt ſchnellen Tod herbeiführen kann.

Eine ordentliche reinliche Hausfrau iſt ſehr zu ſchäzen!

Zwei und dreißigſtes Kapitel.

Thereſens kleines Kochbuch zu Gemüsſpeiſen; für alle Bäuerinnen ſehr nuzbar und anſtändig.

Voraus iſt noch zu merken:

a) Daß an Faſttagen ſtatt Abſchöpffet oder Spek, Butter oder Schmalz genommen werden muß.

b) Da die Wörter blanchiren und frikaſſiren öfter vorkommen, ſo iſt zu wiſſen, daß Erſteres ſo viel heißt, als etwas im Waſſer abkochen, und Lezteres heißt etwas einmachen mit abgerührten Eyerdottern.

c) Farß

c) Farß aber, welches auch öfters vorkommt, heißt rohes, kleingehaktes Fleiſch, das mit verſchiedenen Zuthaten vermiſcht wurde, und

d) Schü iſt eine braune Brühe, die man vom gebratenen Fleiſch erhält.

1. Wie man Blumenkohl (Karviol), in guter Fleiſchbrühe kocht.

Man ziehe dem Karviol die Haut ab, puze ihn ſauber, koche ihn in ſiedendem geſalzenem Waſſer nur ſo lange ab, bis er weich iſt, damit er nicht zerfällt, ſeihe ihn ab, ſtelle ihn auf die Seite, deke ihn zu und mache folgende Soß: Laſſe Abſchöpffett in einem Reinl zerflieſſen, und einen Löffelvoll feines Mehl darin anlaufen, gieſſe gute Fleiſchbrühe und ein wenig von dem Waſſer des abgeſottenen Karviols daran, gebe Zitronenſchalen darunter, laſſe es gut auskochen, frikaſſire die Soß mit Eydotter, rühre es gut untereinander, richte den Karviol auf die zum Auftragen beſtimmte Schüſſel und paſſire die Soß durch ein Haarſieb über ihn.

2. Blumenkohl, (Karviol) mit Hühnern.

Man ſteche die Hühner ab, brühe ſie mit ſiedendem Waſſer ein, und puze ſie rein, löſe das Eingeweide ſammt dem Kropf heraus, werfe es weg bis auf Magen und Leber, die jedes zwiſchen einen Flügel geſtekt werden, ſchneide die Hühner in 4 Viertel, wenn ſie klein ſind, ſind ſie aber groß: in 8 Stücke, friſche ſie in kaltem Waſſer ab, nehme ſie heraus in eine Schüſſel, ſalze ſie ein und laſſe ſie ein wenig liegen. Hernach laſſe man gute Butter in einem Reinl zerflieſſen, trokne die Hühnerſtükchen mit einem reinen Tuche ab, lege ſie darein, deke ſie zu und laſſe ſie dünſten,

ſtaube

ſtaube für jedes Huhn einen Löffelvoll feines Weizenmehl daran, und laſſe ſie unter beſtändigem Umrühren noch ein wenig dünſten, fülle ſie dann mit guter Fleiſchbrühe auf, doch nicht zu viel, damit die Soß nicht zu dünne wird, lege Zitronenſchnizen darein und laſſe ſie langſam ſieden, bis ſie weich ſind. Indeſſen puze man Karviol, waſche ihn ſauber aus, ſalze ihn ein wenig, ſeze ihn in ſiedendem Waſſer zu Feuer, laſſe ihn weich ſieden, doch nicht zu lange, damit er ganz bleibt, ſeihe das Waſſer ab, gieſſe ein wenig davon an die Hühner, damit ſie den rechten Geſchmak bekommen, garniere den Ranft, der zum Auftragen beſtimmten Schüſſel mit dem Karviol, richte die Hühnerſtükchen in die Mitte, frikaſſire die Soß mit 1 Eydotter für jedes Huhn und paſſiere ſie durch ein Haarſieb darüber.

3. Blumenkohl mit ſüſſem Ram.

Nachdem der Blumenkohl gepuzt und in geſalzenem Waſſer überſotten iſt, richte man ſelben in ein Reinl, gieſſe ſüſſen Ram daran, gebe Zuker, abgeſottene und dann ausgeſchälte Krebsſchwänzchen darunter, laſſe es gut aufſieden und frikaſſire ſie mit Eydotter. Man muß aber Acht haben, daß der Blumenkohl ganz bleibt.

4. Blumenkohl mit einer ſauern Soß.

Wann der Blumenkohl gepuzt und rein gewaſchen iſt, koche man ihn in geſalzenem Waſſer weich, gieſſe das Waſſer ab, laſſe in einem Reinl Butter zerflieſſen und 2 Löffelvoll Mehl darin gelbbraun anlaufen, rühre ein wenig Fleiſchbrühe und ebenſoviel Waſſer, worin der Blumenkohl abgeſotten wurde, nebſt einer Zitronenſcheibe,

ſcheibe, ein wenig Muskatnuß und Weineſſig gut dar-unter und laſſe es mitſamen gut auskochen, richte den Blumenkohl auf die zum Auftragen beſtimmte Schüſſel, frikaſſire die Soß mit Eydotter und paſſiere ſie durch einen Seiher über ihn ab.

Auf gleiche Weiſe kann auch der Spargel, und Hopfenſpargel zubereitet werden.

5. Gedünſtete Bohnen in brauner Soß.

Man ziehe den Bohnen, welche aber nicht zu alt seyn dürfen, die Faſern auf beiden Seiten aus, ſchneide ſie länglicht und waſche ſie rein, thue ſie in einen Durchſchlag, gieße ſiedendes Waſſer darüber, damit ſie den unangenehmen Geſchmak verlieren. Laſſe Abſchöpf- oder Bratenſett in einem Reinl heiß werden, lege ein wenig Zuker daran und laſſe ihn ſchön braun werden, ſchütte die Bohnen darauf, ſalze ſie ein wenig und laſſe ſie unter beſtändigem Umrühren zugedekt dünſten. Wenn ſie anfangen weich zu werden, ſo ſtaube man ein wenig Mehl daran, laſſe ſie unter beſtändigem Umrühren ganz weich dünſten, gieße die erforderliche Fleiſchbrühe darauf, und laſſe ſie ganz fertig kochen. Falls ſie noch zu wenig geſalzen wären, kann man mit Bratenſoß oder Salz nachhelfen.

6. Bohnen auf baierſche Art.

Man richte ſie zu, wie vorige, ſeze ſie in geſalzenem ſiedenden Waſſer zu Feuer, und laſſe ſie weich ſieden. Laſſe in einem Reinl Abſchöpf- oder Gänsfett heiß und ein Paar Löffelvoll Mehl darin braun werden, gieſſe Fleiſch- und ein wenig Bohnenbrühe daran, rühre die vorher abgeſiehenen Bohnen, ein klein wenig

Pfeffer und Bratenbrühe darunter, laſſe ſie noch eine Viertelſtunde kochen, richte ſie an, und trage ſie auf.

7. Bohnen mit Ram.

Man putze ſie wie die Nro. 5. lege Butter in ein Reinl, die Bohnen darein, und laſſe ſie dünſten, gieſſe abgeſottenen Ram dazu und laſſe ſie weich kochen. Dann nehme man zwei Eyerdotter, gieſſe den Ram von den Bohnen ab, und rühre ſie nebſt Salz oder Zuker darunter; die Bohnen dürfen nicht mehr ſieden, und ſo ſchütte man die Ramſoß wieder darüber.

8. Gedörrte Bohnen.

Man ſiede die Bohnen ganz weich, ſeihe dann das Waſſer ab, laſſe in Abſchöpffett oder Butter kleingeſchnittene Zwiebel und Peterſilkraut in einem Reinl anlaufen, ſtaube ein wenig Mehl daran und laſſe es mitſammen gelbbraun werden, rühre Fleiſchbrühe und Eſſig, wenn ſie ſauer werden ſollen, daran, dann die Bohnen darunter, laſſe ſie unter öfteren Umſchütteln zugedekt auskochen, frikaſſire ſie mit Eydotter und ſie ſind fertig.

9. Bohnen ſäuerlich zu frikaſſiren.

Man puze die Bohnen wie die Nro. 8. und ſiede ſie in geſalzenem Waſſer weich, ſchütte ſie dann in einen Durchſchlag und laſſe das Waſſer davon ablaufen, bringe ſie in ein Reinl und gieße etwas Fleiſchbrühe darauf, lege Butter und Muskatblüthe daran und laſſe es ein wenig aufkochen, ſchlage 3 Eyerdotter in ein Haferl, gieſſe ein wenig Weineſſig daran, ſprudle es wohl miteinander ab, rühre es an die Bohnen und richte ſie an.

10. Dorſchen auf gemeine Art.

Man waſche und ſchäle die Dorſchen, ſchneide ſie wie geſchnittene Nudeln klein, waſche ſie nochmal und ſalze ſie ein wenig, und ſeze ſie mit ſiedendem Waſſer zum Feuer, damit ſie langſam weich ſieden, bis die Soß halb eingeſotten iſt, laſſe in einem Reinl Abſchöpf- oder Gänſefett zerflieſſen, ſtaube ein wenig Mehl darein, laſſe es ſchön braun werden, gieſſe die Soß von den Dorſchen, und ein wenig Fleiſchbrühe daran, rühre die Dorſchen darunter, auch ein wenig Bratenbrühe, Falls ſie noch nicht genug geſalzen wären, laſſe ſie noch eine Viertelſtunde kochen und ſie ſind fertig. Nach Belieben kann man auch Schwein- oder anderes Fleiſch darunter kochen laſſen und damit auftragen.

11. Gedünſtete Dorſchen.

Man waſche und ſchäle die Dorſchen, ſchneide ſie klein wie geſchnittene Nudeln, überſiede ſie und ſeihe das Waſſer durch einen Durchſchlag davon ab, laſſe in einem Reinl Abſchöpffett oder Gänſeſchmalz heiß werden, gebe ein wenig Zuker darunter und laſſe ihn braun werden, rühre die Dorſchen darein uud laſſe ſie zugedekt, unter öfterem Umrühren dünſten, bis ſie anfangen weich zu werden, dann ſtaube man ein wenig Mehl daran und laſſe ſie noch ein wenig dünſten, gieſſe die erfoderliche Fleiſchbrühe daran, ſalze ſie, wenns noch nöthig iſt, rühre es gut unter einander, und laſſe ſie noch eine Viertelſtunde kochen, richte ſie an, und gebe darauf Karbonadeln, geſottenes Schweinefleiſch, Bratwürſte oder dergl.

12. Gefüllter Endiviſalat.

Man ſiede Endivienſalat, ſo viel man braucht, nicht zu weich, ſeihe ihn rein ab, laſſe ihn kalt werden, ſchneide ihn mitten von einander, doch nicht gar durch, mache eine Farß von Kalbfleiſch, Hühnerlebern, einem Eingerührten von drei Eiern, Salz, und einer in Milch geweichten wohl ausgedrükten Semmel, ſalze den Farß, rühre etwas Milchram darunter, ſtreiche ihn auf den Salat, binde ihn wieder zuſammen, nehme ſodann in ein Reinl 3 gute Spekblätteln, lege den Salat darauf, deke ihn zu, und laſſe ihn ſo langſam auf dem Kohlfeuer dünſten, richte ihn in eine Schüſſel an, mache eine Soß darüber, gieſſe etwas von der Soß dazu, worin er gedünſtet hat, und ſo laſſe man es nochmal aufſieden. An Faſttagen werden Fiſch und Krebsfleiſch genommen, und ſtatt Spek Butter.

13. Grüne Erbſen (ausgehülste und unausgehülste).

Man überſiede die gereinigten Erbſen in ſiedendem Waſſer ein wenig, ſeihe ſie ab, laſſe in einem Reinl Abſchöpf- oder Bratenfett heiß und Zuker darin braun werden, rühre die Erbſen darunter, und laſſe ſie dünſten, ſtaube ein wenig Mehl daran, und laſſe ſie noch ein wenig dünſten, gieſſe Fleiſchbrühe daran und laſſe ſie unter beſtändigem Umrühren ganz fertig kochen. Nach Belieben kann man auch reingepuzte und in Viertel geſchnittene junge Hühner mitkochen laſſen.

14. Grüne Erbſen mit ſauerm Ram.

Dieſe werden wie vorige gekocht; nur läßt man den Zuker weg, und nimmt noch einige Löffelvoll ſauern Ram dazu.

15. Zuker-Erbſen.

Man ziehe den Erbſen die Fäden ab, waſche ſie wohl, laſſe in einem Reinl Butter zerflieſſen, nehme klein gehaktes Peterſilkraut und Salz ſammt den Zuker-Erbſen in ein Reinl und laſſe es wohl bedekt, eine kleine Stunde dämpfen, gieſſe ſodann etwas Fleiſchbrühe dazu, röſte Mehl in Butter, gebe ein wenig Muskatnuß daran, und vermiſche es mit der Erbſenbrühe. Nach Belieben ſiede man junges Hammel- oder Lammfleiſch mehr als halb, und laſſe es ſodann in den Zuker-Erbſen vollkommen fertig kochen. Auch kann man junge Hühner, oder Tauben, wenn ſelbe zuvor eine halbe Stunde geſotten haben, darunter thun und mitdünſten laſſen.

16. Erbſenmarkgemüs.

Dieſes gibt man gewöhnlich im Frühjahr wo man wenig Auswahl von Gemüſern mehr hat. Man ſeze ½ Maß gerändelte Erbſen mit 1 Maß Waſſer zum Feuer, laſſe ſie eine halbe Stunde ſieden, lege Peterſil, Sellerie und gelbe Rübe, alle 3 in ein Büſchelchen zuſammen gebunden, darein, ſalze es und laſſe ſie ſo fort ſieden, bis ſich die Erbſen ſehr gut zerſotten haben, und die Soß eingeſotten iſt, laſſe in einem Reinl Butter oder Abſchöpffett zerflieſſen und ein Paar Löffelvoll Mehl darin gelbbraun werden, rühre das Mark in das Einbrenn und nach Proporzion Fleiſchbrühe darunter, laſſe aber das Büſchelchen Kräuter zurük, gebe für Gewürzliebhaber allenfalls noch etwas Pfeffer und Mußkatnuß darein, laſſe es nochmal aufkochen, gieſſe es auf die zum Auftragen beſtimmte Schüſſel und garniere es

nach

nach Belieben mit Bratwürſten, gebakener Leber oder dergleichen.

17. Erdäpfeln (Kartoffeln).

Die Erdäpfel werden geſotten, reinlich geſchält und in Scheiben geſchnitten; dann laſſe man Butter in einem Reinl heiß werden, röſte geſchnittene Zwiebeln darinn, gebe die Erdäpfeln hinein, ſalze, pfeffere und dünſte ſie bis ſie gelb werden, rühre ſie um, gieſſe eine gute Fleiſchbrühe dazu, und laſſe ſie damit aufſieden, richte ſie in die Schüſſel zum Auftragen, und ſtreue in Butter geröſtete Semmelnbröſeln darüber.

18. Erdäpfel mit Senfſoß.

Man waſche und ſchäle die Erdäpfel, ſchneide ſie in runde nicht zu dünne Blatteln und waſche ſie in friſchem Waſſer gut aus, ſeze ſie, nebſt kleingeſchnittenem Peterſilkraut und Zwiebeln zum Feuer und laſſe ſie weich ſieden, doch nicht zu lange, damit ſie nicht zerfallen, ſeihe das Waſſer ab, laſſe in einem Reinl Butter zerflieſſen, ſchütte die Erdäpfel darauf, und laſſe ſie ein wenig dünſten, rühre 2 Löffel voll Senf daran und Fleiſchbrühe, bis ſie den Erdäpfeln gleich iſt, ſalze ſie, wenn es noch nöthig iſt, laſſe ſie noch einen Sud aufthun, richte ſie in die zum Auftragen beſtimmte Schüſſel, laſſe in einem Pfändl mit Butter kleingeſchnittenes Peterſilgrün und Zwiebel ein wenig anlaufen, aber ja nicht zu heiß werden, gieſſe es auf die Erdäpfel herum und trage ſie auf.

19. Geſottener Kohlrabi gemeiner Art.

Man ſchäle und ſchneide Kohlrabi ſammt ſchönem

Kraut

Kraut in eine Schüſſel und waſche ihn ſauber aus, ſeze ihn in ſiedendem Waſſer zum Feuer, ſalze ihn und laſſe ihn weich ſieden, ſeihe dann das Waſſer ab, laſſe Abſchöpf- Braten- Butter- Gänſe- oder Schweinfett in einem Reinl zerflieſſen, ſtaube Mehl darein, und laſſe es gelbbraun werden, gieſſe gute Fleiſchbrühe daran, rühre es wohl ab und den Kohlrabi darunter, auch noch ein wenig Pfeffer und Bratenbrühe, wenn man ſie hat, laſſe ihn langſam fertig kochen, und er iſt zum Auftragen fertig.

20. Gedünſteter Kohlrabi.

Man ſchäle und ſchneide die Kohlrabi würflicht, waſche ſie rein, laſſe ſie in geſalzenem Waſſer überſieden, damit ſie den unangenehmen Geſchmak verlieren; dann laſſe man in einem Reinl Abſchöpf- Braten- Butter- Gänſe- oder Schweinfett heiß und etwas Zuker darin braun werden, rühre die Kohlrabi darunter und laſſe ſie unter beſtändigem Umrühren auf Kohlfeuer langſam dünſten, ſtaube ein wenig Mehl daran, und laſſe ſie noch ein wenig dünſten, gieſſe gute Fleiſchbrühe darauf, ſalze ſie wenn es noch nöthig iſt und laſſe ſie ganz fertig kochen.

21. Kohlrabi mit grünen Erbſen und gelben Rüben.

Man ſchäle ſchöne Kohlrabi, ſchneide ſie nebſt eben ſo viel gelben Rüben und Erbſen in beliebige Stükchen, laſſe ſie in geſalzenem Waſſer ein wenig ſieden, ſeze in einem Reinl Abſchöpf- oder anderes Fett auf eine Glut, bräune ein wenig Zuker darin, gieße die Kohlrabi in einen Seiher und laſſe ſie ablaufen,

ſen, bringe ſie dann auch in das Reinl und laſſe ſie dünſten, bis ſie anfangen weich zu werden, nun ſtaube man ein wenig Mehl daran, und laſſe ſie noch ein wenig dünſten, gieße die nöthige Fleiſchbrühe daran, ſalze ſie, wenn es noch nöthig iſt, und laſſe ſie aus-kochen.

22. Sauerkraut auf eine geſchmakvolle Art zu kochen.

Man ſeze gutes und reines Sauerkraut mit Waſ-ſer zum Feuer, ſalze es und laſſe es 2 Stunden lang ſieden, laſſe Abſchöpf-, Gänſe- oder ſchweinernes Bra-tenfett in einem Reinl heiß werden, ſtaube ein wenig Mehl darein, und laſſe es gelbbraun anlaufen (für Zwiebelliebhaber kann man auch kleingeſchnittene Zwie-bel darunter rühren), gieße gute Fleiſchbrühe daran und dann das Kraut ſamt einiger Soß, worin es ge-ſotten, wenn ſie nicht zu ſauer iſt. In dieſem Fall aber müßte lezte zum Theil oder ganz weggegoſſen wer-den, wogegen deſto mehr Fleiſchbrühe genommen wer-den müßte, rühre noch Bratenbrühe oder Gänſefett daran, wenn man ſie hat und laſſe es gut auskochen. Manches Mal gibt man kalte Würſte, Schinken und dergl. darauf, oder darunter.

23. Gedünſtetes Kraut.

Man laſſe in einem Reinl Abſchöpffett oder Schmalz zerfließen und geſtoſſenen Zuker darin ſchön braun wer-den, bringe das Kraut hinein und dünſte es, ſtaube 2 Löffelvoll Mehl daran, laſſe es noch ein wenig dün-ſten, gieße Fleiſchbrühe darunter, daß es aber nicht zu

dünne

dünne wird, laſſe es noch eine Weile fortkochen, richte es an, gebe geräucherten Schinken, ganz oder in Schnizen aufgeſchnittene geräucherte Zunge, Bratwürſteln, nach Belieben darauf. An einem Faſttage kann man einen gebakenen Karpfenrogen, geräucherte Fiſche und Fiſchwürſte darauf geben und ſtatt der Fleiſchbrühe Erbſenbrühe und Butter zum Dünſten nehmen.

24. Gedünſtetes ſüßes Kraut.

Man puze und ſchneide das Kraut länglicht, waſche es aus, und bringe es in einen Seiher, damit es ablaufen kann, laſſe Abſchöpffett in einem Reinl heiß, und ein wenig Zuker darin braun werden, bringe das Kraut hinein, dünſte es und rühre es öfters um, damit es ſich nicht anlegt, und wenn es anfängt weich zu werden, ſtaube man ein wenig Mehl daran und laſſe es noch ein wenig dünſten, gieße die nöthige Schü oder Fleiſchbrühe darauf, ſalze und pfeffere es, laſſe es zugedekt ganz fertig dünſten, und garniere es mit gebakener Leber; Bratwürſteln oder dergl.

25. Gedünſtetes blaues Kraut auf baieriſche Art.

Dieſes wird genau wie voriges gekocht, nur muß mit der Fleiſchbrühe auch ein wenig Eſſig daran geſchüttet werden.

26. Latukſalat, oder Endivi.

Man blättere die Salatſtauden ab, ſchneide die groben Rippen heraus, puze das Grüne weg, und waſche den Salat rein, brühe ihn alsdann mit geſalzenem Waſſer an, daß er etwas weich wird, ſeihe ihn

ab,

ab, laſſe Butter in einem Reinl heiß werden, rühre etwas Mehl darein, gieße etwas Fleiſchbrühe darauf, gebe den ausgedrükten Salat hinein, laſſe ihn eine halbe Stunde langſam dünſten, daß er nur ein wenig Brühe behält, ſchütte ſüßen Ram daran, laſſe ihn nochmal aufkochen, und gebe ihn auf die Tafel. Man kann unter dieſe Salatſorten, wenn ſelbe zuvor im Butter gedämpfet, oder in der Fleiſchbrühe ein wenig abgeſotten worden, Kalbfleiſch oder Tauben geben.

27. Grüne Maurachen (Morcheln).

Von den Maurachen nehme man behutſam die Stengeln heraus, daß die Köpfe ganz bleiben, waſche ſie recht rein, brühe ſie mit ſiedendem Waſſer ab und laſſe ſie in einem Seiher ablaufen. Laſſe zu einem guten Teller voll Maurachen, friſche und gute Butter, in der Größe eines Hühnereyes in einem Reinl zerflieſſen, und lege die Maurachen hinein, gebe kleingeſchnittenes Peterſilkraut, Zwiebel und Salz darein, deke ſie zu, und laſſe ſie eine halbe Stunde lang langſam dämpfen, rüttle ſie öfters um, laſſe in einem Reinl Butter zerflieſſen, und darin einen Löffelvoll Mehl gelbbraun anlaufen, gieße gute Fleiſchſuppe hinein, damit die Soß ſchön dünne wird, gieße es an die Maurachen, reibe Muskatnuß darein, laſſe ſie noch eine kleine Viertelſtunde dämpfen, und richte ſie nach Belieben über in Fleiſchbrühe abgeſottene Kalbsbrieſeln, junge Hühner, Tauben, oder Kaupaunen und Enten an, und ſo werden die Maurachen und die darein kommenden Stüke noch ſchmakhafter. Dieſe Speiſe iſt eine der beliebteſten.

28. Pilzengemüs.

Man puze die Pilze rein, ſchneide dünne längliche Blättchen, waſche ſie ſauber, laſſe das Waſſer davon ablaufen und in einem Reinl Abſchöpffett oder Butter heiß werden, ſtreue kleingewiegte Peterſilie und Zwiebel darein, laſſe ſie gut anlaufen, rühre die Pilzlinge und das nöthige Salz darein und laſſe ſie zugedekt unter öfterm Umrühren weich dünſten, gebe nach Proporzion Fleiſch, für einen Faſttag aber klare Erbſenbrühe, allenfalls auch ſauern Ram und ein wenig Weineſſig daran, laſſe ſie gut auskochen und ſie ſind fertig.

29. Geſottenes Baieriſches Pulver (gewöhnlich gehaktes Rübenkraut.)

Man ſalze und ſeze es mit ein wenig Waſſer zum Feuer, laſſe es ungefähr anderthalb Stunden langſam ſieden, während welcher Zeit es ziemlich dicht einſieden wird, rühre es einige Male um, damit es ſich nicht anlegt. Dann laſſe man in einem Reinl Abſchöpf- oder anderes Fett zerfließen und ein wenig Mehl darin gelbbraun werden, rühre dann das Pulver, auch Fleiſchbrühe darein, und laſſe es nochmal gut aufkochen. Nach Belieben kann man auch übergebliebene oder friſche Karbonadeln, Schweinfleiſch oder Schinken und Bratenbrühe mitkochen laſſen.

30. Gedünſtetes Baieriſches Pulver.

Man laſſe in einem Reinl Abſchöpf- oder anderes Fett und dann ein wenig Zuker darin braun werden, gebe das Pulver darein, und laſſe es eine Stunde unter öfterm Umrühren dünſten, ſtaube ein wenig

Mehl daran, rühre es um und laſſe es unter öfterm Umrühren noch ein wenig dünſten, gieße gute Fleiſchbrühe darein, bis es dünne genug iſt, ſalze es, rühre es nochmal um, und laſſe es gut aufkochen. Auch dieſes kann man wie obiges mit Karbonadeln ꝛc. belegen. Wenn man Gans- oder Bratenfette darunter rührt: ſo wird es deſto ſchmakhafter.

31. Baieriſche Rüben.

Wenn ſelbe ſauber gepuzt und gewaſchen ſind: ſo ſeze man ſie in ſiedendem Waſſer zum Feuer, ſalze ſie nur ein wenig, damit ſie nicht bitter werden, laſſe ſie in Einem fortſieden, bis ſie weich ſind, und die Soß ſchön braun (ſie dürfen aber nicht aus dem Sud kommen, wenn ſie recht gut werden ſollen), laſſe in einem Reinl Abſchöpf- oder Gänſefett heiß werden, bräune ein wenig Mehl darin ſchön braun, für den beſondern Liebhaber mit etwas Zuker, gieſſe die Rübenſoß daran, rühre es gut untereinander, dann auch die Rüben darein, gieſſe noch gute Fleiſchbrühe daran, falls die Soß zu dicht wäre. Wenn man will, kann man gebraten oder geſottenes Schweinfleiſch oder Enten darauf geben.

32. Salat als Gemüs.

Man puze und waſche ihn rein, und laſſe ihn in geſalzenem Waſſer ein wenig überſieden, dann ihn in einem Durchſchlag abſeihen, laſſe in einem Reinl Abſchöpffett zerflieſſen, bringe den Salat und das allenfalls noch nöthige Salz darein, und laſſe ihn ein wenig dünſten, ſtaube ein wenig Mehl daran und laſſe ihn noch ein wenig dünſten, gieße die nöthige gute Fleiſchbrühe daran und laſſe ihn ganz auskochen. Man

gibt

gibt ihn allein, oder mit gebakenen Hühnern, oder Bratwürſten auf die Tafel.

33. Gehächelte Rüben.

Dieſe werden wie vorige baieriſche Pulver geſotten oder gedünſtet.

34. Weiße gedünſtete Rüben.

Wenn die Rüben ſauber und rein abgeſchälet ſind, ſo ſchneide man ſie gewürfelt, oder länglicht, laſſe in einem Reinl friſche Butter oder Fette und ein Stük Zuker braun werden, gebe ſodann die Rüben hinein; wenn ſie guter Art ſind, ſo darf man ſie ehevor nicht ſieden, ſondern roh in den Zuker thun, laſſe ſie langſam zugedekt dünſten, daß ſie ſchön gelb werden, ſtaube ein wenig Mehl daran, laſſe ſie noch ein wenig dünſten, gieße gute Fleiſchbrühe darauf, und laſſe ſie einkochen. Man kann auch Fleiſch nach Belieben darunter geben, oder ein Stük Hammelfleiſch mit den Rüben langſam dünſten laſſen. Salzen darf man ſie erſt, wenn ſie ſchon weich ſind.

35. Gelbe gedünſtete Rüben.

Man ſchneide gelbe Rüben und Peterſilkraut recht klein, laſſe das Lezte im Butter oder reinem Fett auf dem Kohlfeuer anlaufen, gebe die gelben Rüben darein, laſſe es mitſammen dünſten. Man kann auch überſottenes Schaaffleiſch, oder Geſelchtes in Stükeln geſchnitten daran geben und mitdünſten laſſen. Zulezt aber ſtaube man etwas Mehl daran, und laſſe es noch ein wenig dünſten, gieße Fleiſchbrühe dazu, und laſſe ſo ſie verkochen, daß nicht viele Brühe übrig bleibt, dann ſalze man ſie, rühre ſie gut untereinander, und ſie ſind fertig.

36. Schampions.

Man puze die Schampions, ziehe ihnen die Haut ab, werfe die Stiele weg, ſchneide ſie länglich und waſche ſie aus, laſſe Butter in einem Reinl zerfließen, bringe die Schampions mit kleingeſchnittenen Peterſilgrün darein und laſſe ſie ein wenig dünſten, ſtaube ein wenig Mehl daran, und laſſe ſie noch ein wenig dünſten, gieße gute Fleiſchbrühe darein und ſauern Ram, laſſe ſie kochen, bis ſie weich ſind, rühre ein wenig Muskatnuß darunter und richte ſie an.

37. Sellerie mit Erdäpfeln.

Man waſche und ſchabe den Sellerie rein, ſchneide ihn nach Belieben nicht zu dik, waſche ihn nochmal, ſeze ihn mit ſiedendem Waſſer zum Feuer, und ſalze ihn. Dann richte man eine gleiche Porzion Erdäpfel ebenſo zu, ſalze ſie, und ſeze ſie mit ein wenig Peterſilkraut gleichfalls zum Feuer, laſſe beide ſieden, bis ſie weich ſind, aber auch nicht zerfallen, ſeihe ſie durch einen Seiher ab, laſſe in einem Reinl Butter oder Gänſeſchmalz zerfließen, rühre die Erdäpfel und Sellerie behutſam darunter, damit ſie nicht zerfallen, auch Salz, wenn es noch nöthig, gieße ſauren Ram daran und laſſe ſie noch ein wenig kochen, röſte Semmelbröſeln in Butter gelbbraun, richte die Erdäpfel und Sellerie auf die zum Auftragen beſtimmte Schüſſel, ſtreue die Semmelbröſeln darauf und trage ſie auf.

38. Spargelgemüs.

Dieſes wird eben ſo zubereitet, wie der Karviol Nro. 1.

39. Spinat.

Man klaube und waſche den Spinat und ſeze ihn mit ſiedendem Waſſer zum Feuer, laſſe ihn ½ Stunde ſieden, ſeihe ihn ab, bringe ihn in einen Seiher und gieße friſches Waſſer darüber, drüke ihn aus, wiege ihn klein, laſſe in einem Reinl Abſchöpf-, Butter-, Gänſe- oder Schweinſchmalz zerfließen, und Mehl gelbbraun darin anlaufen, rühre den Spinat darein und laſſe ihn eine Weile dünſten, gieße gute Fleiſchbrühe daran, rühre Salz oder Bratenbrühe darunter, und laſſe ihn ganz fertig kochen. Man gibt ihn allein, oder auch mit gebakenen Baveſen.

40. Blau- oder Winterkohl gedämpft.

Man ſtreife den Kohl ab und verfahre übrigens mit ihm wie mit vorigem Spinat.

41. Wirſing auf baieriſche Art.

Man ſiede den Wirſing in geſalzenem Waſſer weich, ſeihe das Waſſer ab, laſſe Abſchöpf-, Gänſe- oder Schweinfett in einem Reinl zerfließen und ein wenig Mehl darin braun werden, rühre den Wirſing darein, auch ein wenig Knoblauch und laſſe es mitſammen dünſten, gieße gute Fleiſchbrühe daran und laſſe es noch ein wenig dünſten, rühre noch Bratenbrühe, allenfalls auch Pfeffer darunter, laſſe ihn fertig dünſten, richte ihn auf eine Schüſſel, garniere ihn mit Schinken, Bratwürſteln, oder geräucherten Zungen, oder gebe den Wirſing ganz allein.

42. Gedünſteter Wirſing.

Man puze und überſiede den Wirſing ein wenig, damit er ſeinen Geruch verliert, laſſe ihn dann abſeihen,

hen, drůke ihn aus, wiege ihn ein wenig, laſſe Abſchöpffet oder Butter in einem Reinl zerfließen und den Wirſing zugedekt darin auf der Glut langſam dünſten, rühre ihn aber öfters um, damit er nicht anbrennt, ſtaube ein wenig Mehl daran und laſſe ihn noch ein wenig dünſten, gieße ein wenig gute Fleiſchbrühe darauf, daß die Soß nicht zu viel wird, pfeffere ihn und laſſe ihn ganz fertig dünſten.

Drei und dreißigſtes Kapitel.

Von den Suppen.

1. Vom Suppenſieden.

Eine Köchin, die das Fleiſch und die Suppen gut und ſchmakhaft kochen kann — hat viele Vortheile voraus, und muß dieſes gut können, da ſie ſonſt mit ihrer Kocherei ſehr wenig Beifall finden würde. Sie befleiſſe ſich alſo, mache es nach folgenden Vorſchriften, und es wird ihr gewiß der Beifall nicht ausbleiben.

Das Rindfleiſch wird rein gewaſchen, gehörig geſalzen und in einen ſo großen Topf gelegt, als nöthig iſt, um mit Waſſer hinlänglich bedekt werden zu können, damit es, oder etwa ein Bein nicht anbrenne; denn dies, und das Anlegen im Topfe würden die Suppe ganz abgeſchmakt, ja ſelbſt ſtinkend machen. Man ſeze es in ſiedendem Waſſer zum Feuer, wenn es preſſirt; hat es aber 3 Stunden Zeit, ſo leiſtet kaltes Waſſer den nämlichen Dienſt; laſſe es langſam ſieden, ſchäume es ab, daß es nicht überläuft, puze und lege nach Proporzion Peterſillie, ungefähr halb ſo viel Pori, Paſtinake, Sellerie, gelbe Rüben, und etwa nach Belieben

ben auch Zwiebel und ein Lorbeerblatt hinein, und laſſe ſie ſo fort ſieden. Wenn es eine gute Stunde lang geſotten hat, und die Suppe zu fett iſt, ſo wird das Fett abgenommen und gut aufbewahrt; denn wir werden in den folgenden Rezepten ſie ſehr wohl benuzen, ja oft nicht entbehren können, wenn die Speiſen möglichſt ſchmakhaft werden und nicht aufſtoßen ſollen. — Eine halbe Stunde vor dem Anrichten ſeihe man ſo viel Fleiſchbrühe, als man zur Suppe bedarf, durch ein Haarſieb in einen Topf, koche die geriebene Gerſte, geſchnittene Nudeln, Flekeln, Späzeln, Nokerln, Knöderln und dergleichen darin wohl aus, und richte ſie an. Schmalz, ſo wie die ausländiſchen, der Geſundheit faſt durchaus nachtheiligen Gewürze, z. B. Nelken, Safran, Muskatnuß, Pfeffer ſind einer geſchikten Köchin zu den Suppen faſt durchaus ganz entbehrlich. Sie kann ohne ſelbe doch ſchmakhaft kochen.

2. Eine ganz gemeine ſchwarze Brodſuppe.

Hiezu ſchneide man das Brod ſehr dünne in eine Schüſſel, ſalze es, wenn die Fleiſchbrühe nicht ſchon ohnehin geſalzen iſt, gieſſe die ſiedheiſſe Fleiſchbrühe darüber, deke ſie zu, laſſe ſie ein paar Minuten ſtehen, und trage ſie auf. Gepfeffert wird ſie nur, wenn es die Liebhaber alſo verlangen. Eben ſo kann man für jede Perſon ein Ey darein ſchlagen, und ſie ein Paar Minuten aufm Roſt oder im Rohre anziehen laſſen. Dieſe Suppe kann zwar ohnehin jede Weibsperſon kochen. Doch fand ich für gut ſie anzuführen, damit Anfängerinnen von dieſer Vorſchrift ausgehen, und in die härtern ſich leichter finden können.

3. Brodſuppe mit einer Kruſte.

Man ſchneide ſo viel ſchwarzes Brod ſehr dünne auf, als man bedarf, in ein Reinl, gieſſe ſiedende Fleiſchbrühe daran, laſſe ſie einen Sud aufthun, rühre ſauern Ram darunter, laſſe ſie mit ihm nochmal aufkochen, gieſſe ſie in die Suppenſchüſſel, dieſe aber nicht ganz voll an, wiege Kalb- Rind- oder anders übergebliebenes Fleiſch nebſt Schnittlauch und Zitronenſchnizchen klein, ſtreue es halbfingerdik auf die Suppe, (damit es obenauf bleibt, darf die Suppe nicht zu dünne ſeyn,) klopfe nach Proporzion Eydotter und ſauren Ram mitſammen ab, gieße es auf das Gewiegte, laſſe es im heiſſen Rohre eine braune Kruſte bekommen, oder unter einem mit Glut bedekten Dekel und ſie iſt zum Auftragen fertig.

4. Geriebene Gerſtenſuppe.

Hiezu nehme man ſo viel Mehl auf ein Nudelbrett, als man mit einem Ey anfeuchten kann, ſalze es, und miſche es gut ab, daß ein feſter Teig daraus wird, reibe dieſen auf dem Reibeiſen, koche ſie eine Viertelſtunde vor dem Anrichten langſam in einem Topfe mit anderthalb Maß guter Fleiſchbrühe, rühre ſie öfters um, richte ſie an, ſalze ſie, wenn ſie es noch bedarf, und trage ſie auf. Für 6 bis 8 Perſonen nehme man nochmal ſo viel Mehl, und 2 Eyer.

5. Geſchnittene Nudelſuppe.

Man nehme ſo viel Mehl auf das Nudelbrett, als ein Ey anfeuchtet, ſalze es ein wenig, arbeite den Teig gut ab, doch nicht zu feſt, walge ihn dünne aus und laſſe ihn ein wenig abtroknen oder anziehen, beſtäube ihn ein wenig mit Mehl, rolle die Fleke auf, ſchneide

klei-

kleine Nudeln daraus, lokere ſie auf, laſſe ſie in einem Topf mit anderthalb Maß Fleiſchbrühe eine Viertelſtunde lang ſieden. Damit ſie aber nicht zuſammen kleben — müſſen ſie öfters umgerührt werden. Für 6 bis 8 Perſonen muß man nochmal ſo viel Mehl und zwey Eyer nehmen. Safran kann man füglich weglaſſen, wenn die Brühe nicht ausdrüklich gelblich verlangt wird.

6. Gebähte Schnittenſuppe.

Hiezu ſchneide man runde Schnitten dünne ab, bähe ſie in einem Rohre oder auf einem Röſtel braun, lege ſie in die Suppenſchüſſel, klopfe auf eine Maß Fleiſchſuppe drei Eyerdotter mit ein wenig friſchem Waſſer ab, gieſſe die Fleiſchbrühe darein, über die Schnitten, deke ſie zu, und trage ſie bald auf.

7. Makroninudelſuppe.

Man gieſſe über ein Viertelpfund Makroninudel ein und eine halbe Maß gute Fleiſchbrühe, laſſe ſie mitſammen eine Viertelſtunde, während ſie öfters umgerührt werden, aufſieden, und trage ſie auf.

8. Flekelſuppe.

Man nehme ſo viel Mehl auf ein Nudelbrett, als 2 Eyer nezen, die ſogleich darein geſchlagen und mit dem nöthigen Salz untereinander gerührt werden, doch darf der Teig nicht zu feſt werden, daß er leicht auszuwalgen iſt, laſſe ihn abtroknen, beſtäube ihn mit Mehl, rädle oder ſchneide vierekige kleine Flekeln daraus, koche ſie in ſiedender Fleiſchbrühe, laſſe ſie gegen eine halbe Stunde lang ſieden, rühre ſie inzwiſchen öfters um, daß ſie nicht zuſammenkleben, und ſie ſind zum Auftragen fertig.

9. Bonadeſuppe.

Hiezu ſchneide man weiſſes Brod (Milchbrod wenn mans haben kann) würflicht in einen Topf, gieſſe gute fette Fleiſchbrühe hinzu, bis die Brökeln durchnäßt ſind, ſchlage ungefähr eben ſo viel Eyer darunter. Wenn alle gut untereinander abgerührt ſind, laſſe mans ein wenig anziehen. Hernach gieſſe man die ſiedende Fleiſchbrühe darüber, laſſe ſie noch gegen eine halbe Stunde gut ſieden, und ſie iſt fertig. Wenn man ſie gelb färben will, nimmt man ein wenig Safran daran. Auch pfeffern kann man ſie nach Belieben; beſſer aber für die Geſundheit, wenn beide ganz wegbleiben.

10. Pflaumſuppe.

Für eine Maß Fleiſchſuppe, die für 3 bis 4 Perſonen hinlänglich iſt — ſchlägt man einen Löffel voll ſehr feines Waizenmehl in friſchem Waſſer recht gut ab und 3 Eyer darunter, gibt ein klein wenig Safran hinzu, und rührt alles mitſammen ſo lange ab, bis es recht ſchäumet. Nun ſchütte man die Fleiſchſuppe ſiedheiß darein, laſſe ſie noch eine Viertelſtunde fortſieden, rühre ſie dabei öfters um, und richte ſie über gebähte Semmelſchnittchen an.

11. Brieſelſuppe.

Für 4 Perſonen nimmt man ein paar Kalbsbrieſeln, wäſcht ſelbe rein, ſiedet ſie in geſalzenem Waſſer ein wenig, wiegt Zwiebel und gewaſchenes Peterſilkraut und Zitronenſchnizchen recht klein, laſſe Abſchöpffette in einem Reinl zerſchleichen, aber ja nicht heiß werden, lege die Brieſeln ſamt Gewiegtem hinein, ſtaube ein wenig Mehl daran, laſſe es dünſten, gieße Fleiſchbrühe

hin-

hinzu, laſſe ſie noch eine Viertelſtunde kochen. Man kann auch nach Belieben zwei Eyerdotter mit friſchem Waſſer abſchlagen und in die Suppe rühren, und ſie über gebähte Semmelſchnitten anrichten.

12. Gerſtenſuppe.

Für 4 Perſonen ſeze man ungefähr 3 bis 4 Händevoll gerollte und durch Klauben gereinigte Gerſte, je nachdem ſie fein iſt, in Fleiſchbrühe zum Feuer, gebe ein Zitronenſchnizchen, etwas Peterſilie und den erforderlichen Eſſig darein, und laſſe ſie langſam ſieden, damit ſie nicht roth und abgeſchmakt wird. Wenn man keine Fleiſchbrühe hat; ſo muß warmes Waſſer den Dienſt leiſten; allein die Gerſte wird nicht ſo gut. Dann gieße man Fleiſchbrühe nach ſo lange ſie ſich einſiedet, und nicht hinlänglich geſotten iſt. Will man den Schleim allein haben, ſo laſſe man ihn durch einen Seiher oder ein Haarſieb paſſiren, gieße noch Fleiſchbrühe nach, laſſe ſie nochmal aufſieden, und richte ſie allenfalls über gebähte Semmelſchnitten an. Wenn ſie nicht die rechte Säure hat, ſo kann man mit Zitronenſaft nachhelfen.

13. Haaberſchleim.

Der Haaberſchleim wird eben ſo behandelt wie die eben beſchriebene Gerſtenſuppe; nur müſſen Eßig und Zitronenſaft wegbleiben, wenn man ihn lieber ſüß hat. Uebrigens wird er mit ein wenig Safran gefärbt.

14. Reisſuppe.

Der Reis wird geklaubt, gewaſchen, und mit ein wenig ſiedheiſſem Waſſer zum Feuer geſezt, und immer mit Fleiſchſuppen aufgefüllt ſo oft er eingeſotten iſt.

Wenn

Wenn er ſehr gut werden ſoll: ſo muß er 2 Stunden ſieden. Auſſer mehrmaligem Umrühren, daß er nicht anbrennt, erfordert er weiter keine beſondere Behandlung.

15. Reisſuppe mit Krebsſchwänzchen.

Eben ſo wie vorige wird auch dieſe fertig gekocht. Erſt vor dem Anrichten rührt man Krebsbutter darunter, richtet ſie an und ſtreut die Krebsſchwänzchen darauf.

16. Kälbernezelſuppe.

Man häute das dazu beſtimmte Kalbfleiſch ab, laſſe Kalbsbrieſeln und 1 Euterl in Butter anlaufen, lege etwas Mark hinzu, hake alles klein zuſammen. Während des Hakens gibt man in ſüſſem Ram eingeweichte Semmel, Muskatblüthe, Pfeffer und Salz darunter, ſchlägt Eyer daran, füllt das Gehäke in ein kälbernes Nezel, überwindet es mit Faden, brate es auf dem Roſte oder im Rohr, ſchneidet es in runde Stüke, legt ſie in ſiedende Fleiſchſuppe, und gießt dieſe über etliche gebähte Semmelſchnitten in die Schüſſel zum Auftragen.

17. Suppe von Endivien (Antivi), Sauerampfer oder Wirſing.

Man wiege Endivien, Sauerampfer oder Wirſing klein; laſſe in einem Reinl Abſchöpffette zerfließen, bringe das Gewiegte nebſt einem Zitronenſchnizchen hinein, laſſe es anlaufen, rühre es um, damit es ſich nicht anlegt, ſtaube ein wenig Mehl darein, laſſe es noch ein wenig dünſten, gieße gute Fleiſchbrühe darüber, laſſe es eine Viertelſtunde lang ſieden, frikaſſire ſie mit Eyerdotter, und richte ſie über gebähte Semmelſchnitten an.

18. Erbſenſuppe mit Fleiſchbrühe.

Man reinige die Erbſen von ihrem gewöhnlichen Unrath, ſeze ſie in laulichem Waſſer zum Feuer und laſſe ſie ſieden, bis ſie weich ſind. Wenn ſie eine Stunde lang geſotten haben: ſo lege man nach Proporzion gepuzte Peterſilie, Sellerie, gelbe Rüben, Zitronenſchnizchen und Salz dazu. Sind ſie weich geſotten: ſo ſeihe man die Brühe bis auf ein wenig ab, paſſiere die Erbſen durch einen Seiher, gieße gute Fleiſchbrühe darüber, laſſe ſie eine Viertelſtunde lang ſieden, und richte ſie über gebähte Semmelſchnitten an. Wenn es beliebt: ſo kann man etwas Muskatnuß darauf reiben.

19. Karviolſuppe.

Gewöhnlich nimmt man zur Suppe ausgeflogenen oder unanſehnlichen Karviol, puzt, ſchneidet und wäſcht ihn rein, ſezt ihn mit ſiedheißem Waſſer zum Feuer, ſalzt ihn ein wenig, und läßt ihn ein Paar Minuten ſieden, ſeiht das Waſſer ab, läßt Abſchöpffette in einem Reinl zerſchleichen, ſtaubt ein wenig feines Mehl darein, und läßt es ein wenig anlaufen, legt den Karviol darauf, rührt es untereinander, läßt es noch ein wenig dünſten, gießt gute Fleiſchbrühe darüber, läßt es noch ein wenig ſieden, frikaſſiert ſie mit Eydotter und richtet ſie über gebähte Semmelſchnitten oder dergl. an.

20. Spargelſuppe.

Der Spargel wird klein geſchnitten und gewaſchen, und übrigens wie mit obiger Karviolſuppe verfahren.

21. Kräuterſuppe.

Hiezu nimmt man hauptſächlich Körbelkraut, allenfalls auch ein wenig Sauerampfer, Monatſchekchen

und Schaba, wenn man ſie leicht haben kann, aber ja keine Kräuter, die man nicht wohl kennt, denn ſonſt könnte eine Vergiftung ſtatt haben, puzt ſie rein, ſchneidet ſie klein, und verfährt übrigens wie mit der Endivienſuppe Nro. 17.

22. Gehäkſuppe.

Uebriggebliebenes Kalb- oder Hünerfleiſch (am beſten iſt das gebratene) Zitronenſchnizchen, Peterſilgrün und Zwiebel werden klein untereinandergeſchnitten; laſſe in einem Reinl Abſchöpffette zerſchleichen, ſtaube einen Löffelvoll feines Mehl darein, laſſe es unter beſtändigem Umrühren gelblicht werden, rühre das Geſchnittene darunter, laſſe es noch ein wenig dünſten, gieße gute Fleiſchbrühe darüber, laſſe ſie 10 bis 15 Minuten lang ſieden, klopfe für 4 Perſonen 4 Eyer ab, ſalze ſie ein wenig, tauche Semmelſchnitten darein und bake ſie im heißen Schmalz ſchön bräunlich heraus, ſchneide ſie würfelartig in die Suppenſchüſſel, frikaſſiere die Suppe mit Eydotter, und richte ſie über die Semmelbröſeln. Ein wenig Muskatnußſtaub darüber geſtreut, wird ihren Geſchmak erhöhen.

23. Geſtoſſene braune Hühnerſuppe.

Für 3 Perſonen ſtoſſe man ein gebratenes Huhn nebſt 2 im Schmalz gebakene Semmelſchnitten in einem Mörſer klein, laſſe in einem Reinl Butter zerſchleichen, lege Peterſilie- und Paſtinakwurzeln, Sellerie, gelbe Rüben- und Zitronenſchnizchen darein, laſſe es bräunlich dünſten, rühre das Geſtoſſene darunter, laſſe es mitſamen noch ein wenig dünſten, gieße gute Fleiſchbrühe darüber, laſſe es gut ausſieden, paſſiere ſie durch

und

ein Haarſieb über gebakene Knöderln oder dergleichen, und ſie iſt fertig.

24. Sagoſuppe.

Ein Viertelpfund Sago nimmt man für 4 bis 5 Perſonen, reinigt ihn ſauber, brüht ihn mit ſiedendem Waſſer an, rührt ihn etlichemal um, und läßt ihn dann eine Viertelſtunde ſtehen, gießt das Waſſer durch einen Seiher davon ab, ſezt ihn in einem Hafen mit ſiedender Fleiſchbrühe zum Feuer, und läßt ihn anderthalb Stunden ſieden. Wenn er eine halbe Stunde geſotten hat, legt man Sellerie und ein gelbes Rübchen darein, damit ſie noch gut ausſieden, dann richte man ſie an.

25. Eine weiße Mandelſuppe.

Man ſtoſſe 4 Loth abgehäutete Mandeln in einem Mörſer, befeuchte ſie während des Stoſſens mit Waſſer, damit ſie keinen Oelgeſchmak bekommen, ſchütte ſie heraus, ſchneide geſottenes Kalb- oder Hühnerfleiſch dazu in den Mörſer, ſtoſſe es gleichfalls klein zuſammen, laſſe in einem Reinl Abſchöpffette zerſchleichen, ſtaube etwas Mehl daran, laſſe es ein wenig anlaufen, bringe das Geſtoſſene darein, laſſe es mitſamen noch ein wenig dünſten, fülle es mit guter Fleiſchbrühe auf, laſſe es gut ausſieden, richte ſie durch ein Haarſieb über gebähte Semmelſchnittchen, Knöderln oder dergleichen an.

26. Eine braune Schü- (Suppe).

Man ſchmiere ein Reinl mit Abſchöpffette, lege geſchnittenes Rindfleiſch, Peterſilie, Pori, Sellerie, Paſtinake, eine gelbe Rübe, Zitronenſchalen und

eine

eine Zwiebel hinein, allenfalls auch grünes Kalb- oder Hühnerfleiſch dazu, laſſe es dünſten bis es kaſtanien-braun wird, dann gieße man gute Fleiſchbrühe darauf, laſſe es gut ausſieden, paſſiere die Suppe durch ein Haarſieb oder einen Seiher über gebakene Knöderln, Erbſen oder dergl. und trage ſie auf.

27. Eine Tropfſuppe.

Für 4 Perſonen nimmt man 3 bis 4 Löffelvoll Mundmehl in einen Hafen und ſchlägt 3 Eyer daran, ſalzt es und rührt es fein ab, läßt ſie in eine Maß ſiedende Fleiſchbrühe laufen, wenn ein Paar Löffelvoll darin ſind — faßt man ſie in eine Schüſſel heraus, gießt den übrigen Teig auch auf dieſelbe Art nach, und faßt ſie wieder heraus, falls es auf einmal zuviel gäbe, und ſo fort, bis der Teig gar iſt. Hernach bringt man alles Herausgefaßte wieder in die Fleiſchſuppe, läßt es gut ausſieden, und ſie iſt fertig. Daß der Teig hiezu nicht zu dicht ſo wie nicht zu dünne ſeyn darf — verſteht ſich von ſelbſten. Iſt er zu dicht: ſo läuft er nicht, und wäre er zu dünne: ſo würde ſie nicht nach Wunſch ausfallen.

28. Eine Kraftſuppe.

Man brate eine alte Henne an dem Bratſpieß. Wann ſie halb gebraten iſt, wird ſie abgezogen und ſammt den Beinern klein geſtoſſen. Dieſes läßt man in anderthalb Maß kräftiger Suppe und einem Viertelpfund kleingeſtoſſenen Mandeln recht durchkochen, worunter auch etwas Zitronenſchale und Peterſilgrün kann genommen werden. Hernach ſeihet man es durch ein Haarſieb, und die Suppe iſt fertig.

29. Mau-

29. Maurachenſuppe.

Die Maurachen werden gewaſchen, und dann in ſiedheiſſem Waſſer zum Feuer geſezt, geſalzen und 6 bis 8 Minuten ſieden gelaſſen; dann ſeiht man das Waſſer ab, friſcht ſie mit kaltem auf, welches man dann wieder ablaufen läßt; nun drükt man ſie aus, bringt ſie auf ein reines Brett, legt Peterſilgrün und eine Zwiebelſcheibe dazu, wiegt ſie klein zuſammen, läßt in einem Reinl Abſchöpffette zerflieſſen, ſtaubt einen Löffelvoll Mundmehl hinein, läßt es geldlich anlaufen, bringt das Gewiegte darein und läßt es unter beſtändigem Umrühren noch ein wenig dünſten, füllt es mit guter Fleiſchbrühe auf, läßt es noch eine kleine Viertelſtunde ſieden, frikaſſiert ſie mit Eyerdotter, und richtet ſie über gebähte Semmelſchnitten an.

30. Eine Rebhühnerſuppe.

Man puze ein Rebhuhn rein, brate es am Spieß nur halb aus, damit es ſaftig bleibt, ſchneide es zuſammen, ſtoſſe das Fleiſch ſammt den Beinen nebſt zwei in Schmalz gebakenen weiſſen Brodſchnittchen in einem Mörſer, laſſe in einem Reinl Abſchöpffette zerflieſſen, ſchneide gepuztes Peterſilgrün und Zwiebel dazu, und laſſe es anlaufen, bringe das Geſtoſſene auch dazu hinein und laſſe es mitſammen ein wenig dünſten, fülle es mit guter Fleiſchbrühe auf, laſſe es gut ausſieden, und paſſire ſie durch ein Haarſieb über gebakene Knöderln oder dergl. und ſie iſt zum Auftragen fertig.

31. Späzelſuppe.

Hiezu iſt ein Durchſchlag mit erbſengroßen Löchern unumgänglich nöthig. Hat man dieſen: ſo nehme man

für 4 Perſonen ungefähr ſechs Löffelvoll ſchönes Weizenmehl, ſchlage 4 Eyer darein, ſalze ſie, und ſchlage alles ſehr wohl durcheinander ab, bis der Teig ſehr fein iſt: er muß ſo dicht ſeyn, daß er nicht über den Löffel rinnt. Falls er dünner wäre, müßte mit Mehl und fernerm Abſchlagen nachgeholfen werden. Gieße die ſiedende Fleiſchbrühe in ein Reinl, ſtelle es auf ein Kohlfeuer, daß ſie fortſiedet. Nun ſeze man den Durchſchlag auf das Reinl, richte den Teig darein, treibe ihn mit dem Kochlöffel durch, rühre die Spazeln etliche Male während des Durchlaufens um, damit ſie ſich ſchön theilen, laſſe ſie noch eine halbe Stunde fortſieden, und richte ſie an. Es iſt dieß eine der beliebteſten Suppen, und beſonders gut, wenn man Rindfleiſch klein darunter ſchneidet und es mitißt.

32. Ordinäre Leberſpäzeln.

Man nehme abgehäutete Rinds- oder Kalbsleber, dann Peterſilgrün, Schallotten, Zwiebel und Majoran auf ein Brett und wiege ſie klein zuſammen, reibe ungefähr 3 Male ſo viel Semmelbröſeln, brühe ſie mit ein wenig Fleiſchbrühe an, ſchlage 2 Eyer darunter und ein paar Löffelvoll Mehl; wenn der Teig zu dicht wäre, müßte noch Fleiſchbrühe nachgegoſſen werden, ſonſt würden die Spazeln zu feſt. Eine halbe Stunde vor der Anrichtzeit ſeze man die ſiedende Fleiſchbrühe in Bereitſchaft, formire die Späzeln mit einem Eßlöffel haſelnußgroß hinein, laſſe ſie wohl ſieden, und richte ſie dann an.

33. Abgetriebene Lebernokerln.

Man nehme abgehäutelte, reingewaſchene Kalbs- Gans- oder Rindsleber, Peterſilgrün, Schalotten, Zwie-

Zwiebel, Majoran, Zitronenſchnizchen, und wiege alles klein zuſammen, treibe friſche Abſchöpffette, oder in deren Ermanglung Butter oder Schmalz, recht pflaumig ab, ſchlage 2 bis 3 Eyer eins nach dem andern recht pflaumig darunter, reibe Semmelbröſeln 2—3 Händevoll, ſtreue ſie und etwas Salz darein, rühre Alles wohl untereinander und laſſe es ein wenig anziehen. Der Teig muß ſo weich ſeyn, daß man ihn mit einem Löffel pflaumig und leicht abſtechen kann. Wenn der Teig zu dicht iſt, wird ihm mit Fleiſchbrühe, falls er aber zu dünne wäre, mit Semmelbröſeln nachgeholfen. Nun formiere man mit einem Eßlöffel die Nokerln einer kleinen Wallnuß groß in die ſiedende Fleiſchbrühe, deke ſie zu, laſſe ſie ausſieden und trage ſie auf.

34. Griesnokerln.

Man treibe Abſchöpffette in der Größe eines großen Hühnereyes recht pflaumig ab, ſchlage 2 Eyer nach und nach darunter, und recht gut ab, rühre 3 Löffelvoll Gries und einen halben friſches Waſſer und das nöthige Salz darunter, laſſe es eine Viertelſtunde lang anziehen. Sollte der Teig zu dünne ſeyn, ſo nimmt man noch etwas Gries darunter, formiert kleine Nokerln davon in ſiedende Fleiſchbrühe, laſſe ſie eine halbe Stunde gut zugedekt ſieden, und dann ein wenig abſtehen.

35. Abgetriebene Nokerln.

Man treibe Abſchöpffette in der Größe eines ſehr großen Hühnereyes recht pflaumig ab, ſchlage nach und nach 2 Eyer darunter und rühre ſie gleichfalls gut ab. Wenn das Abgerührte recht pflaumig iſt — lege 1—2 Löffellvoll ſchönes Weizenmehl und das nöthige

 Salz

Salz darein, rühre es wohl untereinander, gebe aber wohl acht, daß der Teig nicht zu dicht wird, ſonſt würden es Spazen. Man kann ſich überzeugen, wenn man ein Nokerl in ſiedende Fleiſchbrühe bringt. Wenn es zerfährt: ſo muß man dem Teig mit Mehl nachhelfen. Iſt es aber recht: ſo ſchlage man ſie alle nacheinander hinein, laſſe ſie eine Viertelſtunde wohl zugedekt ſieden, und trage ſie auf.

Vier und dreißigſtes Kapitel.

Faſtenſuppen.

1. Waſſerſuppe mit Milchram.

Hiezu ſchneide man das Brod auf, ſchwarzes iſt das beßte, ſalze es, gieße das ſiedheiſſe Waſſer darüber, deke es zu, damit es wohl durchweicht, belege ſie oben einen Fingerdik mit Ram, pfeffere ſie ein wenig, ſtreue Schnittlauch darüber, und ſie iſt fertig.

2. Brennſuppe.

Hiezu ſeze man das Waſſer zum Feuer und laſſe es ſieden, mache ein gutes ſchön braunes, ſogenanntes Einbrenn, gieße das ſiedende Waſſer langſam während des Umrührens darein, etwas Salz und ein wenig Weineſſig hinzu, wenn ſie ſäuerlich ſeyn ſoll; rühre ſie gut ab, ſtelle ſie wieder ans Feuer und laſſe ſie gut ausſieden, ſchneide das dafür beſtimmte Brod würflicht in die Schüſſel zum Auftragen, gieße die Suppe darüber, beſtreue ſie mit ein wenig Pfeffer, wenn man ihm nicht abgeneigt iſt, und ſie iſt fertig. Viele Liebhaber eſſen dieſe Suppe ohne Eſſig lieber, worauf die Köchin zu ſehen hat.

3. Erb-

3. Erbſenſuppe.

Man ſeze die vorher gereinigten Erbſen zeitig genug zum Feuer, (wenn ſie zu alt ſind, müſſen ſie den Tag vorher eingeweicht werden), laſſe ſie eine Stunde lang wohl ſieden, ſalze ſie, aber nicht zu ſtark, und lege ſauber gepuzte Peterſilie, Paſtinake, Sellerie, gelbe Rüben, Zwiebel und ein wenig Zitronenſchale hinein und laſſe alles ſo lang ſieden, bis man die Erbſen ganz leicht zerdrüken kann. Wenn ſie zu ſtark einſieden: ſo gießt man ſiedheißes Waſſer nach, damit ſie ja nicht aus dem Sud kommen. Gieße die Suppe davon in ein reines Geſchirr, zerrühre die Erbſen und das darein gepuzte Gewürz wohl, ſchütte die Suppe darüber, rühre es alles gut untereinander ab, und ſeihe die Brühe durch einen Seiher in das nämliche reine Geſchirr, worin vorher das Abgeſiehene war. Falls die Erbſen nicht genug durchpaſſirt wären: ſo zerrührt mans nochmal, bis das Mark alles aus den Bälgen iſt, thut es in den Suppentopf, läßt ſie nochmal ſieden, macht mit Schmalz, ein wenig Weizenmehl und kleingeſchnittenem Zwiebel ein gelbbraunes Einbrenn; die Zwiebel darf erſt gegen Ende hineinkommen, ſonſt würde ſie abgeſchmakt. Nun ſchütte man die Suppe in das Einbrenn, laſſe ſie wohl aufſieden, und richte ſie über gebähte Semmelſchnitten oder über würflicht geſchnitten gebakene Semmelbrökeln an. Dieſe Suppe kann man auch ohne Einbrenn geben, doch aber mit Schmalz und Zwiebel aufbrennen und pfeffern, wenn man dieſen liebt.

4. Erbſenſuppe mit Stokfiſch.

Dieſe Suppe iſt der eben angeführten ganz gleich,

nur

nur muß man ſtatt der gebähten Semmelſchnitten die in Schmalz gebakene Brökchen und Stokfiſch nehmen. Den Stokfiſch legt man nämlich eine Viertelſtunde vor dem Anrichten in geſalzenes ſiedendes Waſſer, läßt ihn darin, bis er ſich leicht entblättern läßt. Nun nimmt man von ihm das Erforderliche in die Erbſenſuppe und richtet ſie an. Wird auch für den Liebhaber etwas gepfeffert.

5. Milchſuppe.

Man rühre einen Löffelvoll ſchönes Weizenmehl mit ein wenig Milch ab, dann ſchlage man 2 Eydotter hinzu und rühre es nochmal gut ab, gieße eine Maaß Milch darüber, und rühre alles gut untereinander, ſeze ſie in einem Reinl aufs Feuer, rühre ſie während des Siedens öfters um, zukere oder ſalze ſie ein wenig, je nachdem ſie begehrt wird, und wenn ſie hinlänglich geſotten iſt, richte mans über würffelförmig geſchnittene Semmelbrökchen an.

6. Milchramſuppe.

Man rühre 2 Löffelvoll Weizenmehl in ein wenig friſchem Waſſer ab, ſchlage 2 Eydotter hinzu, rühre es nochmal wohl ab, und dann ungefähr 12 Löffelvoll ſauern Milchram darunter, ſchütte noch dreimal ſo viel ſiedendes Waſſer hinzu, ſalze ſie und laſſe ſie während des öftern Umrührens nochmal gut ausſieden, und richte ſie über würfelartig geſchnittene Semmelbrökchen an.

7. Weinſuppe.

Für 4 Perſonen nimmt man ungefähr eine halbe Maaß Wein, oder wenn dieſer ſtark iſt, 2 Drittel Wein und 1 Drittel Waſſer, füge hinein: ein Vier-

telpfund Zuker, eine halbe Zimmtrinde und ein Zitronenſchnizchen, laſſe es mitſammen gut ſieden, klopfe 8 Eyerdotter in etwas friſchem Waſſer ab, und rühre es darunter wenn der Wein ſiedet, laſſe ſie gut aufſieden, und richte ſie durch ein Haarſieb über gebähte Semmelſchnittchen an, reibe etwas Muskatnuß darauf und trage ſie auf.

8. Weinſuppe mit geriebenem Brod.

Man reibe 10 bis 12 Löffelvoll ſchwarzes Brod auf, dann ein Viertelpfund Zuker auf einer Zitrone ab und unter das Brod; ferner ein wenig geſtoſſenen Zimmt und geriebene Muskatnuß, gieße den erforderlichen Wein dazu, der mit Waſſer vermiſcht werden darf, wenn er zu ſtark iſt, laſſe die Suppe gut ſieden, klopfe 2 Eydotter in friſchem Waſſer ab und dann darunter, laſſe ſie gut mitſieden und ſie iſt fertig.

9. Weiße Bierſuppe.

Man ſchneide weißes Brod in eine Maß weißes Bier und laſſe es mitſammen gut ſieden, ſchlage 3 Eyer mit friſchem Waſſer gut ab, rühre es darein, den nöthigen Zuker darunter, laſſe ſie wieder gut ſieden und richte ſie an. Wenn man will, kann man oben etwas Pfeffer daraufſtreuen, welches aber lediglich nur vom Liebhaber abhängt.

10. Krebsſuppe.

Man zieht für vier Perſonen 12 mittlern Krebſen den Maſtdarm aus, ſeze die Krebſen aufs Feuer, ſalze ſie und laſſe ſie eine gute Viertelſtunde lang ſieden. Nun puze man aus ihnen die Eingeweide ſauber heraus, bringe die gereinigten Schalen und Scheeren in

einen Mörſer, und die Schwänzchen bei Seite, ſtoße die Schalen und Scheeren nebſt 3 gebakenen Semmelſchnittchen klein, laſſe in einer Reine Butter zerfließen thue das Geſtoſſene hinein, laſſe es während es öfter umgerührt wird, dünſten, gieße gute Erbſenbrühe darauf, und laſſe ſie eine Viertelſtunde lang gut ſieden, richte ſie durch ein Haarſieb über gebähte Semmel ſchnittchen an, lege die bei Seite gelegten Schwänzchen darauf, und trage ſie auf. Für den Liebhaber kann man nach Belieben Muskatnuß darauf reiben.

11. Braune Schû (Suppe).

Man dünſte geputzt und klein geſchnittene Peterſilwurzeln, Zwiebel, eine gelbe Rübe, Paſtinake, Sellerie und Zitronenſchalen im Schmalze ſchön braun, daß ſie nicht branteln und keinen unangenehmen Geſchmak erhalten, lege einen guten gebakenen Fiſch hinein, gieße geſalzene Erbſenſuppe darauf, laſſe ſie eine Viertelſtunde ſieden, paſſiere ſie durch ein Haarſieb über Knöderln, gebakene Erbſen oder dergl.

12. Aepfelſuppe.

Man nehme in einem Topf 4 Loth Zuker, rühre 5 Eydotter, etwas Nelkengewürz und kleingeſchnittene Zitronenſchalen unter den Zuker, ſchlage dieſes eine Viertelſtunde lang gut ab, bis es recht dicht wird, brühe 4 Loth ſüſſe Mandeln ab und ſtoſſe ſie mit ein wenig Waſſer angefeuchtet in einem Mörſer, bringe ſie unter das vorher Abgerührte, auch eine ſtarke Handvoll geriebene ſchwarze Brodrindenbröſel darein, ſchlage das Eyweis von den 5 Eyern zu Schnee, und rühre es an das Abgerührte, ſchmiere ein niederes Bekchen

mit Schmalz oder feinem Provenzeröl, das gar keinen Geruch haben darf, ſehr dünne aus, beſtreue es durchaus mit Semmelbröſeln, bringe das Abgerührte einen kleinen Fingerdik hinein, laſſe es in dem nicht zu heiſſen Rohre ſchön baken, ſchneide dann aus dieſem Mandelbrod Fingerdike und Fingerlange Schnittchen in die Suppenſchüſſel, ſchäle 12 Borsdorfer oder andere gute Aepfel, dünſte ſie nebſt etlichen Zitronenſchälchen in einem Reinl, bis ſie weich ſind, ſiede zugleich in einem Topf eine ſtarke halbe Maß ſüſſen Wein mit Waſſer vermiſcht, wenn er ſtark iſt; lege Zuker darein, Falls kein ſüſſer Wein zu haben war. Wenn er ſiedet, gießt man ihn in die Aepfel und laßt ſie mitſammen gut ſieden, klopft 2 Eydotter in friſchem Wein ab, rührt ſie in die Suppe, richtet ſie über das Mandelbrod an, reibt etwas Muskatnuß darauf, und ſie iſt fertig.

Fünf und dreißigſtes Kapitel.

Beſchluß des Kochbuchs mit noch etlichen Speiſen.

1. Fleiſchknöderln.

Hiezu nimmt man gewöhnlich übriggebliebenes Kalb- oder Rindfleiſch auf ein Brett, legt dazu: Peterſilgrün, Zitronenſchalen, ein wenig Schalottchen oder Zwiebel und Majoran, wiegt oder hakt alles klein zuſammen, reibt ungefähr eben ſo viel Semmel darunter, ſalzt und brüht ſie mit fetter Fleiſchbrühe an. Das Fett iſt entbehrlich, (wenn das darunter gewiegte Fleiſch ohnehin ſchon fett iſt) ſchlage 2 — 3 Eyer daran, und rühre alles wohl durcheinander, formiere Knöderln in ſiedende Fleiſchbrühe, laſſe ſie eine Viertelſtunde wohl ſieden, und bringe ſie auf den Tiſch.

2. Leber-

2. Leberknöderln.

Hiezu nimmt man einen Vierling Leber, häute ſie ab, reinige ſie von den Drüſen und verfahre damit übrigens eben ſo wie mit oben angeführten Fleiſchknöderln, und man wird ſehr ſchmakhafte Leberknöderln erhalten.

3. Geräucherte Fleiſchknöderln.

Hiezu nimmt man für 4 Perſonen 12 — 16 Loth geräuchertes Fleiſch und ein wenig Peterſilgrün, und ſchneidet oder wiegt es klein, ſchneidet zweimal ſo viel Brod (je weiſſer je beſſer) hinzu, brühet es mit ſiedheiſſer Fleiſchbrühe oder Milch an, ſalzt es nicht zu viel, weil das Fleiſch ſchon ſtark geſalzen iſt, laßt es ein wenig anziehen. Nun ſchlage man 3 — 4 Eyer darunter und miſche alles wohl untereinander, formiere nicht zu große Knöderln in ſiedende Fleiſchbrühe, laſſe ſie gut ausſieden und trage ſie auf.

4. Ordinäre Semmelknöderln.

Hiezu ſchneide man nach Proporzion der Gäſte das Brod ſehr dünne auf, ſalze es, gieße ſiedende fette Fleiſchbrühe darüber, oder Milch, wenn es an Fleiſchbrühe mangelt, laſſe es ein wenig abſtehen, ſchlage 3 bis 4 Eyer hinzu, miſche es gut untereinander, formiere nicht zu große Knöderln in ſiedende Fleiſchbrühe, und trage ſie auf.

5. Griesknöderln.

Für 4 Perſonen wird 3 — 4 Loth Abſchöpffet oder in deſſen Ermanglung ſo viel Schmalz recht pflaumig abgetrieben, lege 3 Eyer in laulichtes Waſſer. Wenn ſie laulicht ſind, ſo ſchlage man eins nach dem andern

darein, und zerrühre jedes einzeln wohl, daß man ſie gar nicht mehr kennt, hernach bringe man den ſogenannten Gries darunter nebſt etwas Salz und einen halben Eßlöffel voll friſches Waſſer, rühre alles wohl unter einander, laſſe es eine Viertelſtunde anziehen. Wenn dieß geſchehen, formiere man in ſiedende Fleiſchbrühe kleine Knöderln; (der Teig muß ſehr weich ſeyn, ſonſt würden ſie zu feſt), laſſe ſie eine halbe Stunde gut ſieden, und dann ein wenig abſtehen, daß ſie groß aufſchwellen, und ſie ſind zum Auftragen fertig.

6. Erdäpfelknöderln.

Hiezu ſchneide man nach Proporzion Brod (je weiſſer je beſſer) ſehr dünne auf und röſte es im Schmalze nicht zu braun, fange ſie mit einer Schaumkehle heraus, laſſe ſie abſeihen, ſalze ſie, und gieße ſiedende gute Milch darüber, deke ſie zu und laſſe ſie ein wenig anziehen, reibe geſottene Erdäpfel darunter ein Paar Händevoll, daß ſie nur ungefähr ein Drittel des Brodes betragen. Nun ſchlage man 3 — 4 Eyer darein, und rühre alles wohl untereinauder; falls der Teig zu dünne würde, müßte man vom Eyklar nach Proporzion weglaſſen. Der Teig muß immer feſt ſeyn, ſonſt würden die Knöderlu zerfahren. Formiere ſie in ſiedende Fleiſchbrühe, laſſe ſie eine Viertelſtunde ſieden und trage ſie auf.

7. Den Bröſelteig mit Butter zu Kirſchen-, Zwetſchen- und Weichſelfleken zu machen.

Man nehme ein halbes Pfund Mundmehl auf ein Brett, brökle eben ſo viel friſchausgewaſchene und dann abgetroknete Butter darunter, ſchlage 2 Eyer dazu, ſalze es,

es, rühre es gut untereinander, arbeite den Teig an einem kühlen Orte eine Viertelſtunde lang ab, damit er recht fein wird, deke ihn mit einer tiefen Schüſſel zu und laſſe ihn eine halbe Stunde an einem kühlen Orte ſtehen, walze ihn dann meſſerrükendik aus, bringe ihn auf das Blech, fülle ihn ſo dik als er iſt mit ausgekühltem Kompot, rädle eben ſo dike fingerbreite Streifen, belege den Fleken damit ſo breit von einander als die Streifen ſind, beſtreiche ſie mit Eyerdotter, lege wieder ſolche Streifchen übers Kreuz darüber, damit der Fleken gleichſam mit einem Gitter überzogen iſt, beſtreiche ſie auch wieder mit Eyerdotter, laſſe ihn im Rohre ſchön baken und dann auskühlen, beſtreue ihn allenfalls mit Zuker und Zimmt und er iſt fertig.

8. Ganze gebakene Aepfel.

Man ſchäle Borsdorfer- oder andere gute Aepfel, ſchneide oben ein Blättl ab, ſteche den ganzen Buzen heraus, fülle ſie mit feingewiegten Mandeln, geröſteten Semmelbröſeln, kleinen Weinberln, Zuker und Zimmt, die mit ein wenig Wein angefeuchtet wurden, deke ſodann die Blätteln darauf und hefte ſie mit einem recht feinen Hölzel an, klopfe Eyer ab, kehre die Aepfel darin um, beſtreue ſie mit Semmelbröſeln und bake ſie nicht gar zu heiß heraus, ſondern laſſe ſie ganz langſam eine ſchöne Farbe bekommen, beſtreue ſie mit Zuker und Zimmt, und wenn man will, gebe man eine gute Weinſoß darüber. Ehe man ſie auf die Tafel gibt, nimmt man die Hölzchen heraus und beſtekt ſie mit länglich geſchnittenen Mandeln.

9. Reisäpfel.

Man reinige 16 Loth Reis ſauber, laſſe ihn in Milch weich, und gut einſieden, rühre darunter: 3 Loth abgezogene und geſtoſſene Mandeln, Zimmt und Zuker nach Belieben, laſſe den Reis auskühlen, ſchlage 2 Eyer und 2 Dotter daran (wenn er zu feſt wäre hilft man mit einem Ey nach, er muß ſeyn wie abgeriebener Knödelteig), formire äpfelartige Balle daraus, ſteke oben auf jedes eine Nelke, damit es wie der Buzen ausſieht, unten ſteke man Stiele darein, kehre die Aepfel in abgeſchlagenen Eyern um, beſtreue ſie mit Semmelbröſeln, bake ſie in nicht zu heißem Schmalze ſchön heraus, beſtreue ſie mit Zuker und Zimmt, und trage ſie warm auf.

10. Weichſelauflauf.

Man dünſte eine Porzion Weichſeln und ſondere die Kerne davon ab, bringe die Weichſel auf ein Brett und dazu: 4 Loth in den Weichſelſaft getaucht und dann ausgedrükte Semmeln, dann auch ein wenig Zitronenſchnizchen, alles zuſammen ein halbes Pfund, wiege alles klein zuſammen, treibe 8 Loth Butter recht pflaumig ab, rühre 8 — Eyerdotter nach und nach darein und endlich die Weichſeln darunter, ſtoſſe 4 — 8 Loth Zuker und 4 Loth Mandeln klein, ſchlage von 8 Eyweiß einen Schnee, rühre ihn ſammt dem Zuker und ein wenig geſtoſſenen Nelken auch darunter, ſchmiere ein Reifblech mit Butter oder Schmalz aus, beſtreue es mit feinen Semmelbröſeln, gieße den Teig darein, laſſe aber 2 daumenbreit Raum, damit er nicht überlaufen kann, bake ihn ſchön im Rohre und beſtreue ihn mit Zuker.

11. Kompot von Aepfeln.

Man ſchäle Borsdorfer oder andere gute Aepfel rein ab, zerſchneide ſie in 4 Theile und die Butzen heraus, laſſe ſie nebſt Zitronenſchalen, Zuker, ein wenig Waſſer oder Wein dünſten, daß ſie weich wie Muß werden, vermiſche ſie nach Belieben mit Johannis- oder Weinbeerln und mache Gebrauch zu Paſteten, flachen Torten u. ſ. w.

12. Kompot von Aprikoſen oder Pfirſichen.

Dieſe werden gemacht, wie nachfolgende von Zwetſchgen (Nro. 15); nur werden die Aprikoſen und Pfirſiche nicht abgehäutet, wohl aber von den Kernen befreyet.

13. Kompot von Erd- und Hohlbeeren.

Man bringe die vorher gereinigten Beere in ein Reinl, dazu: Wein, Zuker und Zimmt, (dieſer bleibt bei den Hohlbeeren weg) laſſe es mitſammen weich dünſten, und dichtlich werden, dann auskühlen und ſtreiche es meſſerrükendik auf Fleke, Paſteten, flache Torten u. ſ. w.

14. Kompot von dürren Zwetſchgen.

Man ſiede dürre gutgewaſchene Zwetſchgen weich, löſe die Kerne aus und wiege das Fleiſch nebſt ein wenig Zitronenſchnizchen klein, bringe ſie in eine Schale, rühre ein wenig feingeſtoſſene Nelken und ſo viel Brühe darunter, als nöthig iſt, daß man es aufſtreichen kann. Nach Belieben kann man auch weichgedünſtete Borsdorfer oder andere gute Aepfel und Zuker darunter miſchen, und ſolches auf ſüſſe Paſteten, flache Torten, Fleken und dergl. meſſerrükendik aufſtreichen.

15. Kom-

15. Kompot von grünen Zwetſchgen.

Man ziehe grünen recht reifen Zwetſchgen die Haut ab, löſe die Kerne aus, wiege das Fleiſch klein, bringe ſie in ein Reinl und dazu: ein wenig Wein, Zimmt und auf Zitronenſchalen abgetriebenen Zuker, laſſe es gut auskochen und dann auskühlen, ſtreiche es meſſerrükendik auf Fleken, ſüſſe Paſteten, flache Torten ꝛc.

16. Kaltes Kompot von Aprikoſen oder Pfirſich zum Eſſen.

Man ſchneide die Aprikoſen oder Pfirſiche in der Mitte voneinander, löſe die Kerne aus, richte die Aprikoſen dicht in ein Reinl, gieße Wein daran, lege einen Broken auf Zitronenſchalen abgeriebenen Zuker darein, laſſe es aufm Kohlfeuer recht weich dünſten, richte ſie dann auf eine Serviete, gieße die Soß darüber, beſtreue ſie mit Zuker und trage ſie auf.

17. Ein detto oder Hollermus von Hollerbeeren.

Man nehme zwei Drittel ſauber gereinigte Hollerbeere und ein Drittel ſchöngeſchälte dünngeſchnittene Pfund- oder andere ſüſſe Kochbirnen in ein Reinl, laſſe ſie unter beſtändigem Umrühren aufm Kohlfeuer langſam und ſo lange dünſten, bis es ein dichtes Mus iſt, rühre dann kleingeriebene Semmelbröſeln darunter und laſſe es nochmal aufkochen. Wer das ſehr Süſſe liebt, kann auch Zuker und Wein darunter nehmen laſſen, gieße es auf einen Teller, laſſe es auskühlen und trage es auf. Gewöhnlich macht man 3 bis 6 Teller voll auf Einmal, da es ſich mehrere Tage hält.

18. Ein detto von gedörrten Hollerbeeren, Kirſchen oder dergl.

Man weiche die dafür beſtimmten gereinigten Beere und Kirſchen über Nacht in reines Waſſer in ein Reinl, damit ſie ſich anſaugen, dünſte ſie am andern Tag unter beſtändigem Umrühren recht weich (wenn etwa die Soß nicht hinreichend wäre, muß man mit Waſſer oder Wein nachhelfen), rühre Semmelbröſeln darunter und verfahre übrigens damit wie mit vorigem. (Nro. 17.)

19. Ein detto von Kirſchen.

Man dünſte gereinigte Kirſchen mit ein wenig Wein oder Waſſer und auf Zitronenſchalen abgeriebenen Zuker aufm Kohlfeuer gut, rühre dann Semmelbröſeln darein und laſſe ſie gut aufkochen, gieße es auf Teller heraus und gebe es kalt oder warm. Wer es ſäuerlich will — laſſe Weichſeln darunter nehmen.

20. Ein detto von Weichſeln.

Man dünſte gereinigte Weichſeln mit ſo viel Wein, daß er über die Weichſeln ausgehet gut, gebe ganze Nelken und Zimmt und auf Zitronenſchalen abgeriebenen Zuker darunter, und laſſe es aufm Kohlfeuer gegen 2 Stunden langſam dünſten, gieße es auf Teller oder Schalen, nehme Nelken und Zimmt heraus und gebe ſie kalt oder warm.

21. Ein detto von Brünnellen und Pflaumen.

Dieſe werden auch wie voriges von Weichſeln gemacht.

22. Ein

22. Ein detto von dürren Zwetſchgen mit Mandeln.

Man überſiede die Zwetſchgen ſo, daß man die Kerne auslöſen kann, ſteke dafür abgezogene Mandelkerne hinein, drüke die Löcher zu und lege die Zwetſchgen ordentlich in ein Reinl, gebe dazu: Wein, bis er die Zwetſchgen bedekt, feingeſchnittene Zitronenſchalen, 2 Nelken, Zuker, und laſſe es mitſammen dünſten, bis die Soß halb eingeſotten iſt, richte ſie jede beſonders behutſam ordentlich auf ein eyrundes Teller, und gebe ſie kalt oder warm.

In vorſtehendem Kochbuche mögen vielleicht Manche für Bauersleute zu viel — Unnöthiges gefunden haben, und ſie haben Recht. Aber es benüzen ja dieſes Buch nicht gerade Bauersleute allein, und ſo wollen wir das Uns Entbehrliche, Wirthinen oder angehenden Köchinnen auf dem Lande überlaſſen.

Sechs und dreißigſtes Kapitel.

Nichts hält auf dieſer Erde Beſtand: der alte Frohmann wird begraben.

Wir erinnern uns noch der überſchwenglichen Freuden des alten Schullehrers Frohmann über die glükliche Verſorgung ſeiner Tochter. Allein nur ein halbes Jahr lang genoß er dieſes Glük ſeines Abends unter ſeinen Kindern. In einer Nacht hörte Simon in ſeines Schwiegervaters Schlafkammer ſtark klopfen. Er ſprang auf, eilte

hin, und entſezte ſich. Frohmann lag da, und ſeufzte unter gewaltſamen Beklemmungen nach Luft. Es war erſt kurz nach Mitternacht. Simon wußte nicht, was er thun ſollte. Er reichte dem Leidenden ein Glas mit Waſſer, worauf ſelbiger wieder etwas freier athmete, und endlich einſchlief. Simon blieb an ſeinem Bette ſizen. Er wollte Thereſen nicht weken. Gegen Morgen kam der Anfall von Erſtikung wieder, und Frohmann rang noch ängſtlicher nach Luft, als in der Nacht. Nun wekte Simon Thereſen, ſchwang ſich auf ſeinen Rappen, und hollte aus der Stadt einen Arzt. Dieſer kam, unterſuchte des Kranken Zuſtand, bat ihn im Bette zu bleiben, und verordnete zwar Allerlei, ſchüttelte aber den Kopf. Der Anfall kam nun wieder. Frohmann konnte für Angſt nicht im Bette bleiben. Man brachte ihn auf einen Lehnſtuhl, und legte Kiſſen um ihn her. Er warf die Kiſſen von ſich, und ſchrie jämmerlich um Hilfe. Ein Aderlas war ſchon geſchehen; ſo ward ein zweiter vorgenommen. Nur einige Blutstropfen kamen nach wiederhollten Schlägen.

Frohmann. Bei vollem Verſtande. Kommt kein Blut? — Kommt noch kein Blut? — Will gar nichts weiter kommen?

Arzt. Nein.

Frohmann. Zum Arzte. Nicht wahr — ich ſterbe?

Arzt. Ohne Gefahr iſt es nicht.

Frohmann. Simon, Theres, bethet, bethet, daß meine Angſt verkürzt werde. Ach Gott, Gott, welche Marter! Luft — Luft — oder Tod — Tod! — Simon und Theres knieten bei ihm her, und rangen ihre Hände gen Himmel.

Froh-

Frohmann. Unter den höchſten Beklemmungen. O Vater — Vater — auch im Tode noch mein Vater! — Gott! — Erbarmer! — Löſe — löſe mich gnädig auf! O Du — Du meines Lebens Troſt — Du mein Alles — nimm meinen Geiſt in Deine Hände — ſegne dieſe frommen Bether — meine Kinder! Ich komme, Vater! Bald, bald bin ich in der Seligkeit, auf die ich ſo lange hoffte; Gott — Vater — ſtärke mich! Kinder, bleibt fromm und rechtſchaffen, daß euch Gott liebe, daß ich euch freudig wiederſehe. Mein Segen — mein lezter Segen aus des Todes Aengſten ruhe auf euch!

Man hatte um einen Geiſtlichen geſchikt. Er trat herein, und alle Anweſenden entfernten ſich. Frohmann wurde mit den heiligen Sakramenten verſehen, und der Kreis der Seinigen ſammelte ſich wieder um ihn. Auch Simons alte Mutter kam hereingeſchlichen. Ein ſchreklicher Kampf brach für den Edlen an — der ſchreklichſte, der lezte. Keines hatte Kraft zu Worten, nur weinen, bitterlich weinen konnten ſie. Noch hatte er alle Vernunft beiſammen — blikte ſie zum leztenmale an — und — ſtarb. Simon hatte Standhaftigkeit genug, ihm die Augen zuzudrüken, und der untröſtlichen Theres zuzurufen: Sey getroſt, meine Liebe! Alles, was Gott thut, iſt wohlgethan: Wir ſehen ihn wieder! —

Mit ſanfter zärtlicher Trauer begruben die rechtſchaffenen Kinder ihren Vater, dem nach einigen Wochen auch Simons alte Mutter nachfolgte. Nun weinte erſt Simon bittere Thränen der Liebe und Zärtlichkeit mit Thereſen in das Grab!

„Ach, ſo ſind denn Beide uns entriſſen, Sie, die wir ſo aus kindlichheißem Herzen liebten, und

 denen

denen wir Alles verdanken, — was wir haben, — Sie, die von Jugend auf uns ſo geliebt und wohl gethan haben.“ —

„Siehſt Du nun, Theres, daß es wahr ſey, was ich immer ſagte: daß wir zu glüklich wären gegen andere Menſchen für dieſe Welt, und Gott uns wohl auch bald heimſuchen werde.“

„Nun, ſein heiliger Wille geſchehe, laß ſeine Fügung uns ehren.“ —

„Weißt Du noch des Vaters lezte Worte:“

„Kinder, bleibt fromm und rechtſchaffen, daß euch Gott liebe, daß ich euch freudig wiederſehe.“

„Wohl, wohl, ſchluchzte Theres; ach! ich ſeh' ihn immer noch — wie er ſtirbt.“ Sie fieng hier bitterlich zu weinen an.

„Komm, gutes Weib geh, — geh weg von der Grabſtätte des Unvergeßlichen. — Komm, geh komm — nach Haus! Es iſt ja nur die irrdiſche Hülle, die da liegt — ſieh, — da oben ſind ihre unſterblichen Seelen, ſind in einem viel beſſeren Wohnorte, im Beſize ewiger Freuden.“ —

So — tröſtete bald dieſes bald jenes das andere; ach! der ſo ſchnelle Verluſt ſo geliebter zwei Eltern war zu ſchmerzlich für ihre fühlenden Herzen. —

Simon hatte das Grab ſeiner Mutter gleich neben Frohmann machen, und auf Thränen der Liebe Einen Grabſtein über beide Geliebte ſezen laſſen.

Zweites Buch.

Steig' von der Erde auf! — Zu Deines Gutes Gründen —
Nimm auch den Luftraum in Beſiz!
Sieh! — dreimal reicher wär'ſt Du, ſtünden —
Gleich tauſend Bäume da — mit Frucht bis an die Spiz'.

Erſtes Kapitel.

Alle wären beiſammen, nur Kaspar Endl fehlt beim

Unterricht in der edlen Obſtbaumzucht.

Simon Strüf hatte die beſtändigen Ermahnungen und Lehren des alten Frohmann: daß er es nicht beim Alten laſſen, ſondern ſein Gut vom Grunde aus verbeſſern ſoll, wie wir ſchon gehört haben, treflich befolgt. Die ganze Gegend ſah nun auf ihn.

Beſonders aufmerkſam und voll brennenden Eifers zur Nachahmung waren die vier Bauern zu Dachsheim, wie wir ſchon gehört haben, und da ſie am nächſten Sonntag zu Simon gleichſam ordentlich in die Lehre kommen wollten, war ich auf den Fortgang der Sache nicht wenig begierig.

Der Sonntag kam. — Gleich nach dem Mittagsessen ging die Stubenthüre auf, und — „Nun, ſo iſt's recht, rief der erſte Nachbar herein, wenn ſchon hübſch abgegeſſen und unſer Lehrherr brav zu Hauſe anzutreffen iſt. Gleich werden auch meine andern drei Nachbarn nachkommen; Du wirſt Dein Wort wohl halten, Simon?

Simon?“ Simon bejate es. „Nun, und dann möchten wir halt vor allem gerne hören, wie wir den Bäumen, die wir ſchon geſezt haben, welche aber ſchier gar nicht fort wollen, helfen könnten? Du haſt uns neulich ein ſicheres Mittel verſprochen, Nachbar! wie ſie ſchnell in Wachsthum kommen, ein ganz anderes Ausſehen erhalten, und auch gar bald Früchte bringen ſollen.“

Izt kamen zugleich zween der andern Nachbarn, Karl Lippleder, und Joſeph Buzhofer mit Namen. Des zuerſt Gekommenen Name war Mathias Wieningauer. Nun fehlte noch der vierte: — Kaſpar Endl. Es berichteten aber Lippleder und Buzhofer, daß er ganz und gar für heute nicht kommen werde, weil ſein Weib eben Kindbetterin geworden ſey.

Nun, das laß ich gelten, fiel Wieningauer ein: ſo mag er dann das Kind wiegen, wann wir Aepfel und Birnen ſchütteln. — Simon lächelte. So geſchwind, ſagte er, werdet ihr doch nicht ſchon Aepfel ſchütteln wollen? Ihr werdet doch das neugeborne Kind bis dahin noch der Wiege entwachſen, und ſo groß werden laſſen, daß es euch die geſchüttelten Aepfel vom Boden aufheben kann?

Ei, rief Buzhofer, das könnte ja ein Kind ſchon in drei Jahren?

Simon. Nun, und in drei Jahren verſpreche ich euch auch, wenn ihr mir aber pünktlich folgt, ſchon eben ſo gutes, wenn auch nicht ſo viel Obſt, als ich es ſelbſt habe.

Was? riefen alle freudig: in drei Jahren wollteſt Du uns ſchon zu Obſt verhelfen, ſo gut, ſo ſchön,

ſo

ſo ſüß — daß es einem im Munde zergeht, wie Du ſelbſt es haſt?

Ich gebe mein Wort, erwiderte Simon, und in drei Jahren werdet ihr ſagen: Sein Wort iſt Frucht geworden! Ich habe die Woche durch eure auf den Aengern und Rainen herum eingeſezten Bäume beſehen, und —, den kränkelnden Zuſtand ausgenommen, dikgewachſene, ſchöne Stämme gefunden.

Nun, das laß ich gelten, rief wohlgefällig Wieningauer; haben ja wohl mit rechtem Fleiße gerade die ſchönſten Wildlinge aus Feld und Wald zuſammengeſucht —

Buzhofer. Und tief und feſt wieder eingeſezt; den beßten, fetteſten Miſt mit in das neu gegrabene Loch hineingethan, und kein Zweiglein an dem ganzen Baume verlezt. Ich hätte meinen Kopf verwettet, daß ſie nun herrlich fortwachſen müßten. Aber nichts da! ſie ſtehen jzt kränklicht und verbutet da, und es thut ihnen halt kein ſo gut mehr, wie im Wald.

Simon. Ich will Dir wohl ſagen, Nachbar! warum?

Erſtens haſt Du, wie Du ſelbſt ſagſt, kein Zweiglein an dem ganzen Baume verlezt, alſo wohl oben an der Krone auch die Aeſte nicht weggeſchnitten?

Buzhofer. O — bei Leib' nicht! Die Bäume — g'ſtrozt voll Zweige, hatten ja ſchon Ellen lange Aeſte; wer wird denn die wieder abſchneiden?

Simon. Wer —? Ei, ein Jeder, der nur immer einen Baum, — zumal einen noch ganz ungeregelten Waldwildling verſezen will. Ich ſage Dir: höchſtens 4 Zweige, und zwar mit Ueberlegung nur dieje-

diejenigen, welche zu Hauptäſten des künftigen Baumes am geſchikteſten paßen, hätteſt Du laſſen, und auch dieſe bis auf vier Augen (Sproſſen) abſtuzen, all die andern Zweige aber ſammt und ſonders hart am Stamme ganz wegſchneiden ſollen.

Buzhofer. Ei, tauſend! da wäre ja der ganze Baum verſchändelt und verdorben geweſen.

Simon. O, denke das nicht! Der ſchönſte Baum ſtünde nun ſchon da, wo jzt ein verbuteter kränkelnder Zottelbuſch ſchmächtelt.

Das iſt eben der einzige Fehler, daß ihr beim Einſezen die Bäume entweder gar nicht, oder doch nicht gehörig beſchneidet, daß ihr ſchon vom Boden weg nur immer auf recht viele Aeſte trachtet, und ſo — Stauden, ſtatt Bäumen zieht. Nun, davon hernach. — Jzt —

Zweitens. Wie biſt du denn mit dem Wurzelwerk des Baumes vor dem Einſezen umgegangen?

Buzhofer. Die Wurzeln hab' ich halt auch gelaſſen, wie ſie geweſen ſind.

Simon. Alſo — auch nicht beſchnitten?

Buzhofer. Ach, Du mein Gott! Die ſind beim Ausgraben ohnehin genug abgeriſſen und weggeſprengt worden. Wenn ich die etlichen erſt auch noch weggeſchnitten hätte, ſo wären ja gar keine mehr daran geweſen; — war ohnehin keine einzige mehr ganz: alle waren ſauber zerfezt und zerſchunden.

Simon. Nun, da haben wir's! Das Wurzelwerk war unten vermindert, und die Krone blieb oben ganz, alſo konnte ſie von den ſchwachen Wurzeln nicht mehr ernährt werden. Zudem wurden die verlezten —

ſchad-

ſchadhaften Wurzeln nicht weggeſchnitten; ſie fingen alſo in der Erde an zu faulen, und ſtekten auch die geſunden Theile an. Ja, da thut's den Bäumen freilich kein ſo gut mehr, wie im Wald'!

Drittens — noch eine Frage: Wie weit und tief haſt Du denn die Gruben gemacht, in die Du die Bäume ſezteſt?

Buzhofer. Hab's halt ſo groß gemacht, daß die Wurzeln darin Plaz hatten.

Simon. Alſo ein Paar Spannen weit und tief?

Buzhofer. Nu — hab halt ein Loch gemacht, ſo groß, wie es die Wurzeln gebraucht haben; was weis ich, ob's viel oder wenige Spannen weit und tief waren. Man kann ſich ja da nicht ſo lang aufhalten, und gräbt man viel Erde heraus, ſo muß man nur wieder viel hinein thun.

Simon. Ei, Ei — Nachbarn! Da glaub' ich es gerne, daß eure eingeſezten Bäume nicht fortwachſen wollen. Nur ein einzigesmal hättet ihr damit ein wenig mehr Mühe gehabt, ſo ſtünden ſie jezt im ſchönſten — freudigſten Wuchſe da. Ihr richtet doch zu einer Krautſtaude, die nur einen einzigen Sommer ſtehen bleibt, das Land gehörig zu. So könnt ihr euch ja wohl denken, daß ein Baum, der hundert Jahre, und noch länger, auf dem nemlichen Plaze ſtehen muß, wenn man ihn verſezen will, nicht ſo kurzweg gleichſam nur heraus geriſſen, und wieder eingeſtekt werden dürfe.

Zwei-

Zweites Kapitel.

Wie ein junger Baum ausgegraben und ausgehoben werden müſſe.

Die Wurzeln ſind dem Baum ſein Leben. Dieſe müſſen daher beim Ausheben ſo viel möglich geſchont werden, ſonſt kann der verſezte Baum in mehreren Jahren keinen guten und freudigen Wuchs zeigen.

Es iſt aber nicht ſo leicht, als man denkt, einen Baum mit ſeinem feſt eingewachſenem ganzem Wurzelwerke heraus zu bringen. Man ſieht in die Erde nicht hinein, und läuft mit jedem Grabſtiche Gefahr, eine oder mehrere Wurzeln zu verlezen, oder gar abzuſtechen.

Es iſt daher vor allem nöthig, daß man oben die Krone des Baumes anſehe. Wie dieſe beſchafen iſt, ſo iſt auch im Boden das Wurzelwerk gewachſen. Wo oben die meiſten Aeſte hinſtehen, dahin laufen auch in der Erde die meiſten Wurzeln.

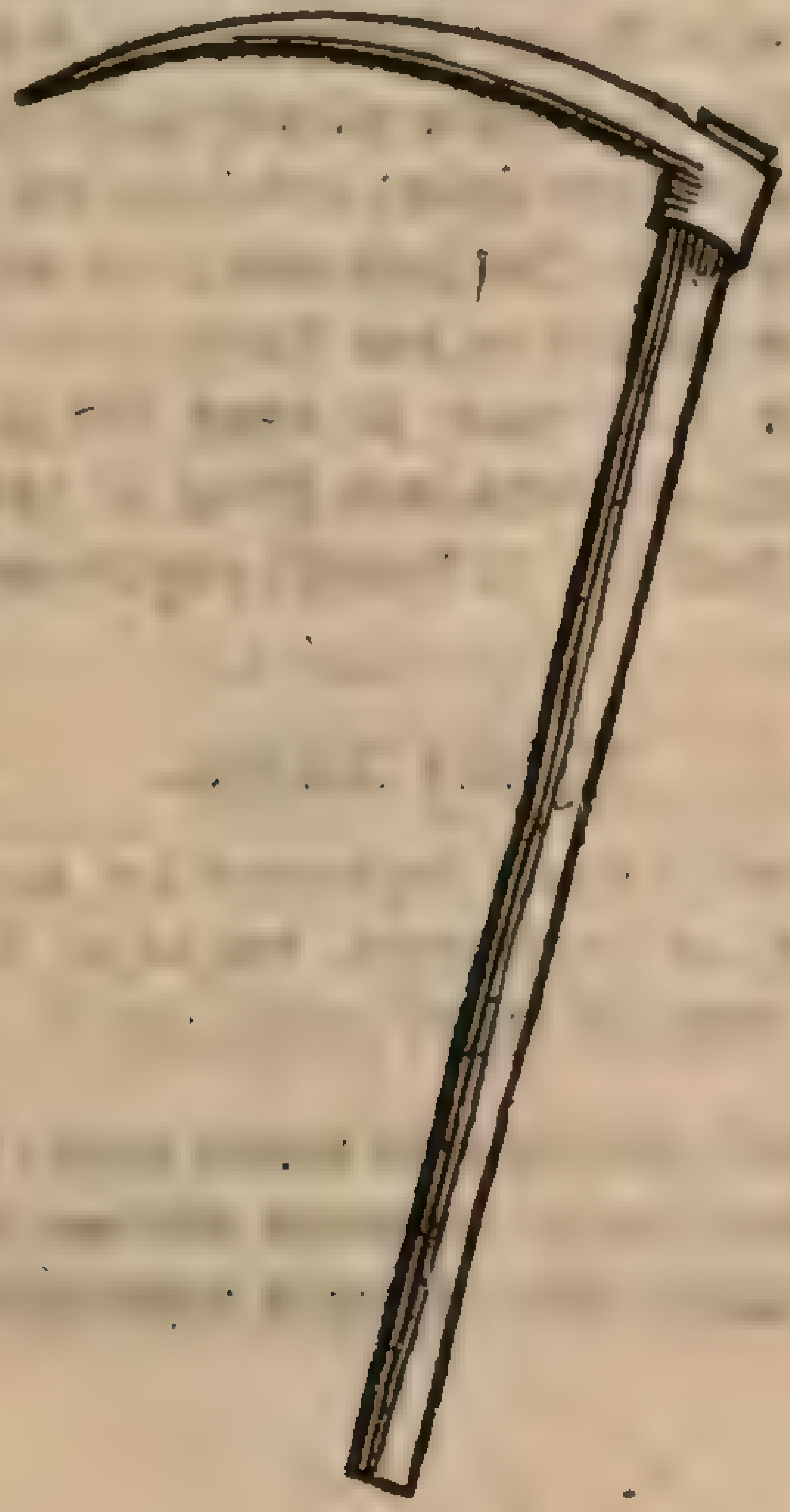
Wenn man das recht betrachtet hat, fängt man um den ganzen Stamm herum in einem ſo weiten Umkreiſe, als die Wurzeln ſich erſtreken möchten, wenigſtens aber in der Entfernung von 1½ Schuh vom Baume weg, an, die Erde mit aller Vorſicht aufzuhaken, dann wegzuräumen, und ſo — das Wurzelwerk zu entblöſſen. Bei dieſem Erdewegräumen darf man aber die Spize der Schaufel nie gegen den Baum zu wenden — verſtanden —? ſondern man muß immer hübſch abwärts und ſo wie die Wurzeln laufen, etwas **auswärts** einſtechen, damit man die Wurzeln weniger beſchädige.

Wenn ſich die Wurzeln einmal zeigen, grabt man auf der einen Seite ein ſo tiefes Loch hinab, als man glaubt,

glaubt, daß die Wurzeln allenfalls gehen können. Hierauf zieht man den Baum ganz ſachte nach der Seite hin, wo die Tiefe des Loches iſt, und ſteche nun auf der andern Seite 1½ Schuh vom Stamme weg die Wurzeln ab. Izt wird der Baum wohl leicht herausgehen, wo nicht, ſo muß man ihn von unten herauf auszuwiegen ſuchen. Aber — Nachbarn! eine gewöhnliche Haue oder Schaufel thut da kein gut. Brauchen könnt ihr ſie, wenn ihr nichts anders habt, aber ihr werdet an den Wurzeln immer eine üble Wirthſchaft anrichten, zumal, wenn ihr große Bäume aushebet.

Sehet, da — hab' ich das rechte Werkzeug zum Bäum' Ausheben,

die Baumhake



Bei dieſer Baumhake iſt das Eiſen 9 Pfund ſchwer, $1\frac{1}{2}$ Fuß lang, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, und $\frac{3}{4}$ Zoll dik. Der Stiel iſt von jungem Eichenholz, damit er nicht bricht, wenn zwei ſtarke Männer ſich anſtemmen und aufwiegen, wie ſolches gar oft nothwendig iſt. Deßhalb iſt auch das Ohr, worin der Stiel ſtekt, ſo ſtark. Eine ſolche Baumhake laſſet euch machen!

Aber, wohlgemerkt, ihr dürft nicht denken, daß ihr damit den Baum, wenn er von unten noch feſt hält, ohne Umſtände nur gleich mit Gewalt herauswägen dürft.

Man muß vielmehr ſehr langſam und vorſichtig verfahren, damit man den Wurzeln an der Stelle, wo die Hake anliegt, erſtens keine Wunde mache, und zweitens nicht eine Menge Seitenwurzeln gewaltſam abſprenge. Man muß daher **gleich** nachlaſſen, wenn man ein Widerſtreben ſpürt, und dann auf beſſere Art wieder nachhelfen. Im Falle aber, daß mehrere ſtarke Wurzeln gar zu tief in den Boden gehen ſollten, ſo ſchneide oder haue man ſie einen Schuh weit vom Stamme weg, ab; denn man bringt ſie doch nicht ganz heraus, und muß ſie beim Verſezen ohnehin wegſchneiden.

Drittes Kapitel.

Von dem nothwendigen Beſchneiden der ausgehobenen Bäume, an den Wurzeln, und an der Krone, bevor ſie wieder verſezt werden.

Simon. Als ich euch vorhin ſagte, daß ihr die Wurzeln und Zweige an euren Bäumen hättet beſchneiden ſollen, ſahet ihr mich wundergroß an, und

ihr

ihr möchtet vielleicht glauben, es ſey ſolches nicht durchaus und jederzeit nothwendig, ſondern blos mein Brauch und Gutbefinden. — Ich will euch daher aus einem gedrukten Unterrichte in der Obſtbaumzucht herausleſen, daß dieſes wirklich durchaus und jederzeit ausdrüklich vorgeſchrieben ſtehe.

1. Von der Nothwendigkeit des Beſchneidens an den Wurzeln.

Merket auf! — „Man kann ſich wohl vorſtellen,“ heißt es, „daß beim Ausheben und Ausgraben der Bäume, auch wenn dieſes mit der größten Behutſamkeit geſchieht, manche Wurzel verlezt und zerriſſen werde. Alle dieſe beſchädigten Wurzeln müſſen nun bis über den beſchädigten Theil glatt, rein, und etwas ſchräge zurükgeſchnitten werden, und zwar ſo, daß der friſche Schnitt beim Verſezen unter ſich auf die Erde zu ſtehen komme; weil ſonſt auf dieſen beſchädigten Wurzeln gar leicht eine Fäulniß entſtehen dürfte, die immer weiter um ſich freſſen, den Baum ſelbſt kränklich machen, und am Ende ſein gänzliches Verderben verurſachen würde.“

Nachbarn! Das müßt ihr ſchon recht in Acht nehmen, wenn ihr die Wurzeln beſchneidet. Es ſtehen nemlich nicht alle Wurzeln bergab, ſondern ſeitwärts. Der Schnitt aber muß allemal in der Art geſchehen, daß er ſchräg ſo ſtehe, daß, wenn der Baum eingeſezt wird, der Schnitt auf die Erde komme. Weiter: —

„Alle friſchen unbeſchädigten Wurzeln, und beſonders die feinern geſunden Haarwurzeln müſſen aber, ſo viel als möglich, geſchont bleiben, und höchſtens nur

nur noch die zu langen, welche den übrigen gar zu weit vorlaufen, dürfen etwas zurükgeſchnitten werden.“

Da muß ich euch erinnern Nachbarn! daß dieſe feinen und kleinen Wurzeln anders, als die großen, alſo nicht ſchräg, ſondern gerade und glatt abgeſchnitten werden ſollen, weil ſie alsdann am eheſten wieder neue Wurzeln treiben.

Noch muß ich euch dieſes ſagen: Wenn ein Baum an einer Seite viel mehr Wurzeln als an der andern, und überhaupt ſehr viele Wurzeln hätte, ſo werden auf der ſtärker bewurzelten Seite ſo viele weggeſchnitten, daß ſie mit der andern Seite an Länge und Anzahl gleich ſtehen. Dann macht der Baum für die Zukunft eine deſto ſchönere Krone, weil dieſe ſich meiſtentheils nach den Wurzeln richtet. Das Wurzelwerk ſoll ordentlich einen Zirkel machen, dann bekommt auch der Baum mit der Zeit eine ſchöne Krone.

Die Pfahlwurzel —

Buzhofer. Was iſt denn das, die Pfahlwurzel? Ich hab' ſchon vorhin fragen wollen.

Simon. Pfahlwurzel oder Stechwurzel wird jene genannt, welche vom Stamm des Baumes weggewachſen, gerade hinunter ſteht. —

Dieſe Pfahlwurzel wird zur Hälfte allemal abgeſchnitten. Denn ſie iſt nicht zur Einſaugung des Nahrungsſaftes da, ſondern dringt blos zur Befeſtigung des Baumes abwärts in den Boden. Weil ſie aber unten faſt immer eine undurchdringliche Erdlage findet, wird der Wachsthum des ganzen Baumes unterbrochen. Man ſchneide ſie alſo bis auf die Hälfte weg, denn der

der Baum ſteht auch ohne ſie feſt genug, ſo treibt ſie ſogleich Seitenwurzeln, welche eigentlich dem Stamm die beßten Nahrungsſäfte zuführen, und ihm Fruchtbarkeit verſchafen.

Einige rathen, man ſoll die Pfahlwurzen, wo es ſich thun läßt, umbeugen, damit ſie dann ſchief unter der Erdfläche hinwachſen und ſo der Baum mit der Zeit mehr Haltbarkeit in der Erde bekomme. Einige legen beim Verſezen der Bäume unter die Pfalwurzel Steine, was ſie auch zu einer ſchrägen Richtung zwingt.

Jezt höret weiter.

2. Von der Nothwendigkeit des Beſchneidens an den Zweigen.

Es heißt hier in dem gedrukten Unterrichte alſo: „Es iſt zu bedenken, daß ein neuverſezter Baum im erſten Jahre ſeine ohnehin noch wenigen Kräfte faſt ganz zum Einwurzeln zu verwenden habe: er kann daher in den Stamm nur wenige Säfte hinaufſchiken, und durch dieſen der Krone mittheilen.“

Habt ihr's verſtanden, Nachbarn! Wenn die Zweige oben zu viel ſind, ſo kann ihnen die Wurzel nicht genug Nahrung zuführen, weil ſie durch das Verſezen ſelbſt von allen Kräften gekommen iſt, und ſich gleichſam in dem Zuſtande einer Krankheit befindet, folglich genug mit ſich ſelbſt zu thun hat, bis ſie ſich herausheilt, und aufs neue anwurzelt.

„Wird alſo bei der Verſezung die Krone nicht gehörig beſchnitten, ſo muß der ganze Baum leiden; er wird ein ſchlechtes Wurzelvermögen in den Boden, und einen noch ſchlechtern, oder gar keinen Trieb im friſchen Holze machen.“

Ich

Jch ſag Euchs: das Beſchneiden iſt die Hauptſache beim Verſezen. Denn wenn die Wurzel nicht gleich ihren Saft in die Krone hinaufſchiken darf, ſo hat ſie Zeit, ſich anzuſaugen. Und — iſt das geſchehen, ſo ſchikt ſie ſpäter Saft in Ueberfluß in den Stamm hinauf, und da wächſt dann der Baum fort, daß er gar nicht mehr zu kennen iſt. Die verſtuzten Hauptäſte treiben neue Triebe, alle Kraft, die ſich in ſo vieles Zweigwerk hätte vertheilen müſſen, kommt jzt dieſen allein zu guten, und der Baum ſteigt vor euren Augen empor, daß ihr ſtaunen müßt.

Jzt wieder hier:

„Aus dieſem folgt nun, daß die Krone eines Baumes, den man verſezt, genau nach dem Verhältniſſe ſeines Wurzel-Vermögens müſſe beſchnitten werden: das heißt: je weniger Wurzeln ein Baum hat, deſto ſchärfer muß er beim Verſezen an den Aeſten zurükgeſchnitten werden, und dieß iſt beſonders bei ſchon ſtärkern und ältern Bäumen, die etwa ſchon Früchte getragen, und vielleicht in ihrer erſten Jugend niemals verſezt worden ſind, zu bemerken. Solche Bäume haben gewöhnlich einige ſchon ſtarke, und wenige kleine Wurzeln, hingegen aber auf dem Kopfe ſchon viel Holz, daß iſt: eine ſtarke Krone. Will man ſie gleichwohl wieder verſezen; ſo muß die Krone ganz unbarmherzig zurükgeſchnitten werden; weil, wie ſchon geſagt worden, die wenigen ſtarken Wurzeln ſchon zu viel Kräfte brauchen, um mehrere friſche Würzelchen in der Erde treiben zu können. Sie ſind darum nicht im Stande, viel Holz, oder eine ſtarke Krone

zu ernähren. Wird nun dieß ſtarke Zurükſchneiden an ihren Kronen beim Verſezen überſehen, ſo werden ſie ſchon im erſten Jahre kränkeln, und im folgenden ſicher ganz eingehen und ſterben. Dieſes Zurükſchneiden der beſchädigten, oder zu langen Wurzeln ſowohl, als einer ſtärkern Krone, ſoll aber erſt beim wirklichen Sezen eines Baumes, und nicht früher geſchehen."

Habt ihrs verſtanden — Alles? Juſt wie ich's euch vorher geſagt habe: Es iſt das Verſchneiden der Wurzeln und Zweige durchaus und allezeit nothwendig. Aber merket auf: da ſtehet noch Etwas zur höchſtnothwendigen Beachtung:

„Hat man dem Baume durch dieſes Zuſchneiden einige ſtarke Wunden verurſacht; ſo ſollen dieſe mit Baumwachs, damit ſie geſchwinder überwachſen und ſich vertheilen, bedekt werden" —

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten: Ein Pflaſter auf die Wunde! Aber was iſt denn das für ein Pflaſter — das Baumwachs?

Simon. Nachher will ich euch's auch ſchon ſagen. Wir ſind jzt mit dem Beſchneiden noch nicht fertig.

Viertes Kapitel.

Wie man den Schnitt führen, und die Krone des Baumes bilden müſſe.

Simon. Man muß da beim Beſchneiden der Aeſte und Zweige nicht nach Gutdünken handeln, ſondern wohl zuſehen, was man wegſchneidet. Diejenigen

Aeſte, aus welchen künftig die Hauptäſte des ganzen Baumes können mit Vortheil gezogen werden, bleiben ſtehen, und werden nur ſtark verſtuzt, und zwar müſſen diejenigen, welche ſchwächer ſind, als die andern, auf weniger Augen geſchnitten werden, weil ſie jenen deſto eher im Wuchſe nachkommen. An dieſen Aeſten kann man auch einige dünne ſchwache Zweiglein ſtehen laſſen. Hingegen alle Aeſte und Zweige, die nicht zu einer künftigen ſchönen Krone taugen, müſſen fort, vorzüglich aber alle Kranke und ungeſunde Zweige. Es iſt übrigens einerlei, ob man dem Baume drei, vier, oder noch mehr Aeſte läßt, wenn ſie ſonſt nur weit genug auseinander ſtehen. Unter zwei Zweigen oder Aeſten aber, welche zu dicht aneinander ſind, muß einer nothwendig fort. Es kommt bei der künftigen Fruchtbarkeit der Bäume viel darauf an, wie ſchiklich und gut die Aeſte ſtehen. Ueberhangende, übers Kreuz ſtehende, und gleichſam aufeinander reitende Aeſte muß man auch ſpäter nicht geduldem.

Aber ihr müßt beim Beſchneiden jederzeit dahin ſehen, daß gerade unter dem Schnitte das Ang ſo ſtehe, wie ihr künftig den Aſt haben wollt. Denn aus dem Auge zunächſt beim Schnitt wächſt der künftige Aſt heraus.

Auch darf der Schnitt nicht faſericht und träge geſchehen, ſondern muß glatt und ſchneidend ſeyn, jederzeit oberhalb einem Auge, und zwar von der Seite, wo das Auge Nicht ſteht, angefangen, auswärts gegen das Auge zu.

Sehet

Sehet ſo wird der Schnitt gemacht:

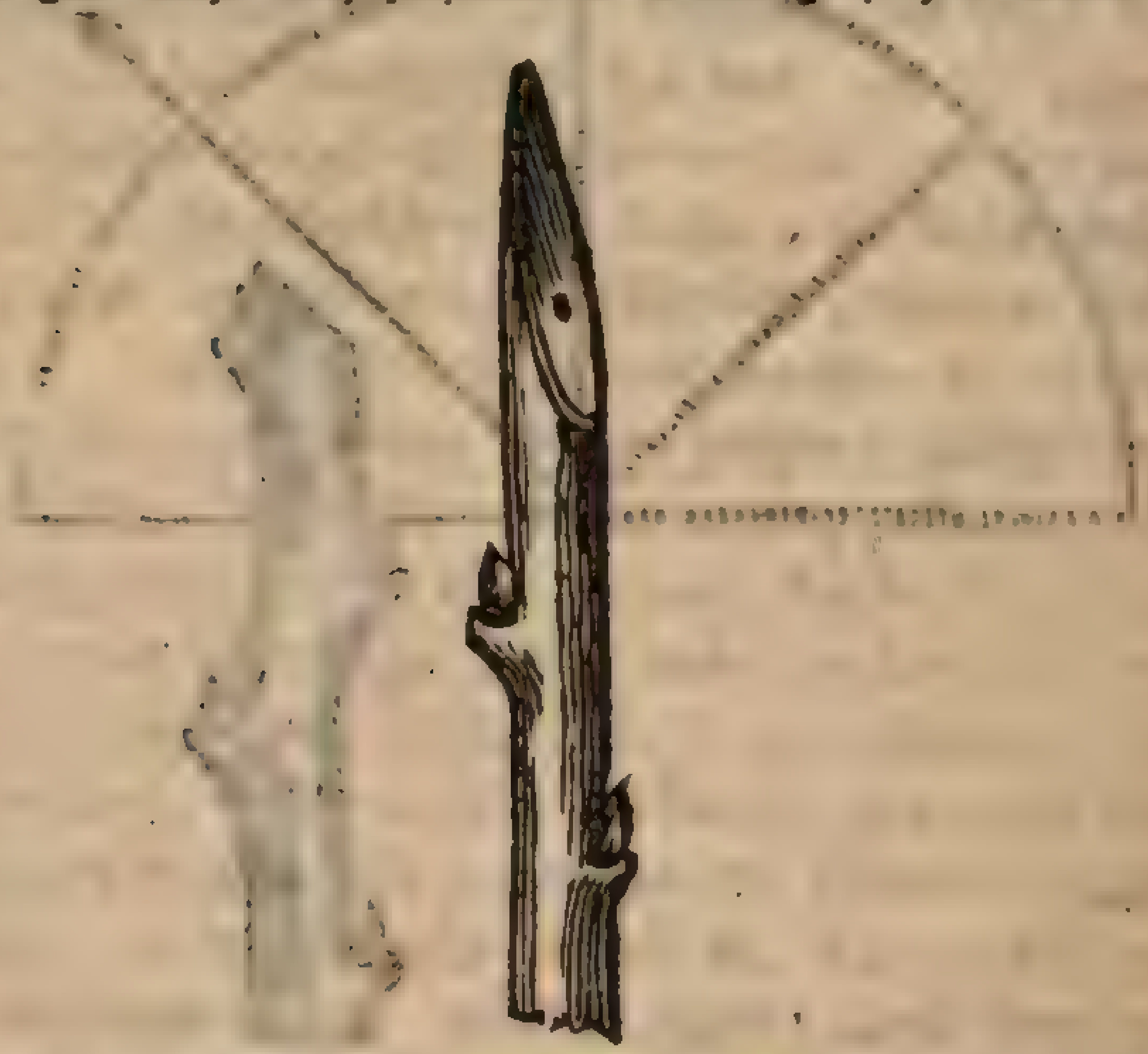
Das obere Auge wird der künftige Aſt — rechts aus. Wollte man den Aſt links aus haben, ſo müßte man um ein Auge tiefer ſchneiden, alſo gegen das zweite Auge zu, den Schnitt links hinüber machen. Auf dieſe Art kann man die Aeſte ziehen, wie man ſie nur will.

Es iſt aber ſonderbar, daß ſo viele Baumliebhaber dieſes nicht wiſſen, oder merken, ſondern nur auf geradewohl ſo darein ſchneiden, ohne den Vortheil in Acht zu nehmen, daß die Aeſte hinwachſen müſſen, wo Ich will. Merket euch dieſen Wink!

Das merkt euch aber auch, daß ihr oberhalb dem Auge nicht zu viel Holz ſtehen läßt. Denn bis zum Auge herab dorret es allzeit aus, und dürres Holz ſoll man nicht veranlaſſen, weil es lange Zeit doch noch Saft nimmt — und aus andern Urſachen.

 Sehet

Sehet, da will ich einen Schnitt machen, der ganz und gar nicht recht, ſondern weit gefehlt wäre.



Da würde das Holz bald ausdorren bis zum Auge herab. Solches wird aber bei dem erſtern Schnitte nicht geſchehen.

Dieſen fehlerhaften Schnitt, wie ihn die lezte Figur zeigt, trift man noch in vielen Gärten, und ſelbſt bei Herrſchaftsgärtnern an. Bedarf's noch mehr, als zu erinnern, daß ſodann das Holz jedesmal höchſt ſchädlich bis zum Aug herab ausdorrt, ja gar oft, daß der Zweig ſofort noch weiter herab in den Stamm hinein abſtirbt? Nur beim Aug iſt Leben und neue Keimkraft, alſo jedesmal gerade oberhalb einem Aug muß man Zweige abſchneiden, wie Seite 243 deutlich zu ſehen iſt.

Und — jzt noch etwas ſehr Wichtiges:

Ich habe an euren Bäumen geſehen, daß ſie ſchon in der Höhe eines Tiſches Aeſte machen. Ich ſage euch:

euch: wo ihr nur immer einen ſolchen Baum ſtehen habt, da ſchneidet ihm alle Aeſte — bis auf den mittern — gerade hinaufſtehenden, weg. Das ſind ja keine Bäume, das ſind nur Stauden. Wollt ihr einen Baum bekommen, ſo laßt keinen Seitenaſt aufkommen, ſo weit hinauf, als ihr auf den Zehen ſtehend, mit der Hand reichen könnt. Erſt dort oben bildet — die Krone. Habt kein Erbarmen mit den Seitenäſten, auch wenn ſie ſchon Früchte trügen. Weg damit! — Dann werdet ihr ſehen, wie ſchön und kräftig ſich der Baum oben bildet. Was ihr herunten wegſchneidet, kommt oben doppelt wieder herein.

Seht einmal ſelbſt einen ſchönen ausgewachſenen Feldbirnbaum an. Er hat unten, ſo weit ihr reichen könnt, keinen Aſt, dagegen iſt der Wachsthum oben kraftvoll — und hoch. Betrachtet die alten Bäume auf den Feldern! Vergleicht einen ſolchen, der unten keine Aeſte hat, mit einem andern, der ſchon vom Boden weg voll Aeſte iſt, ſo werdet ihr den Unterſchied des Wuchſes oben — ſehen! Ich ſag' euch's noch einmal; wo ihr einen Baum findet, an dem ihr die Aeſte mit der Hand erreichen könnt, da ſchneidet ſie weg. Das ſind noch keine Bäume, ſondern Stauden. Ihr bekommt ſonſt gar keine Bäume!

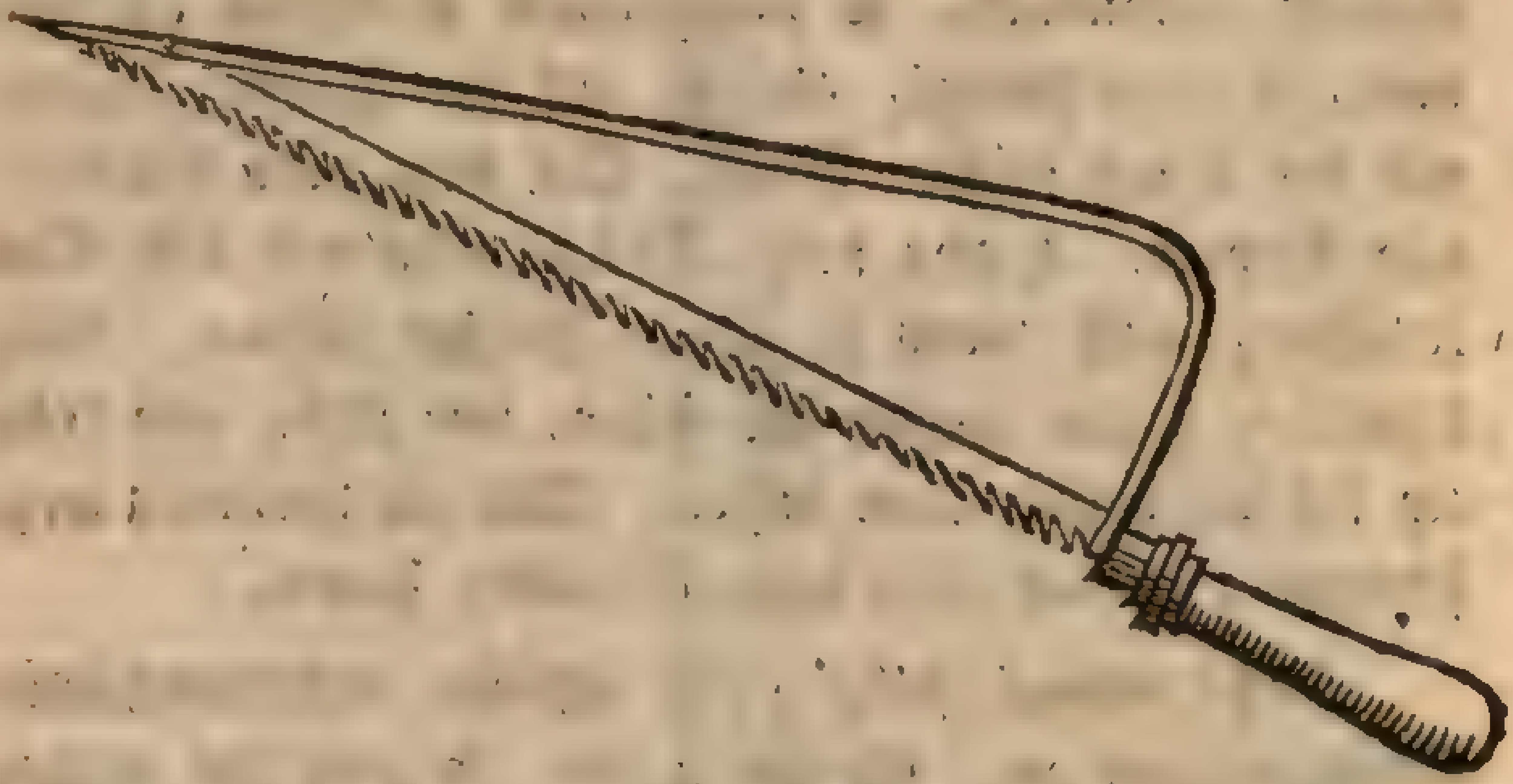
Lippleder. Ach — mein Gott! Da hab' ich Bäume, die in der Höhe eines Tiſches ſchon Aeſte haben, ſo dik, daß man ſie mit einem Meſſer nicht mehr wegſchneiden könnte. Da müßte ich mit einer Axt herumgehen, und mit dieſer könnte man wegen andern Aeſten nicht einmal überall, wo man wollte, beikommen.

Si-

Simon. Schau, — da erinnerſt Du mich recht zu gelegener Zeit daran, daß ich euch meine

Baumſäge

zeige.



Mit dieſer kann man zwiſchen die engſte Furkel hineinkommen, und die dikſten Aeſte wegſchneiden. Das Hauen mit der Axt iſt ohnedem eine erſchütternde Operazion für den Baum; die gewaltſamen Hiebe verlezen und zerſezen auch ſolche Theile, die geſchont bleiben ſollen; ſie ſpalten, zerreiſſen und verfaſern Alles. Daß dieß ſehr ſchädlich ſey, ſieht Jeder ſelbſt ein. Die Baumſäge aber löſet den ſtärkſten Aſt ganz ruhig ab. Da der Bogen, woran das Sägeblatt befeſtiget iſt, nicht, wie ſonſt bei Sägen, ein längliches Vierek vorſtellet, ſondern ſpizig auslaufet, ſo kann man zwiſchen den engſten Winkeln der Aeſte anfangen zu ſägen. Ferner läßt ſich die Säge auch bei den ſtärkern Wurzeln gar gut brauchen. Die Meine iſt von einer Uhrfeder gemacht, und ſchneidet außerordentlich ſcharf, ſchnell und fein, ja, im nöthigen Falle kann ich Eiſen, Meſſing und Bein damit durchſchneiden.

Lipp-

Lippleder. Ei, da hab' ich zu Hauſe eine zerbrochene kleine Säge, die will ich mir wohl juſt wie dieſe, zurichten.

Simon. Das rathe ich Dir nicht. Koſtet ja eine ſolche hier auch nicht gar viel, und dann iſt ſie doch gleich etwas Rechtes. Denn ſieh, bei dieſer da ſind die Zähne ſo gefeilet, daß der ſogenannte Stoß der Säge nicht, wie gewöhnlich bei andern Sägen, vom Leibe abgehe, ſondern gegen ſich zu.

Buzhofer. Schau, wirklich. Mein, warum denn das —?

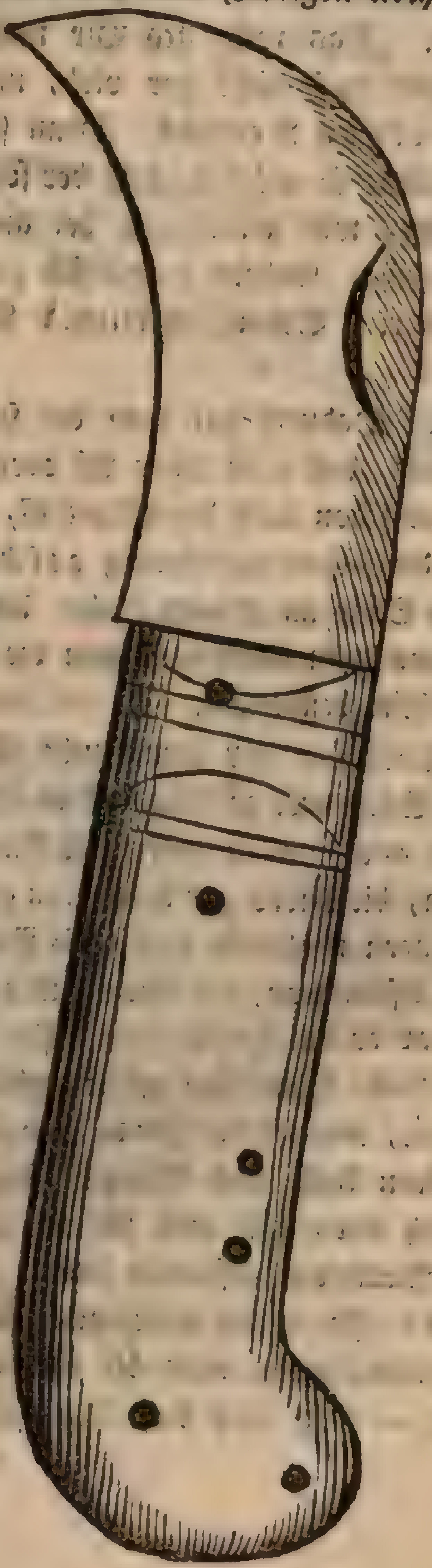
Simon. Dadurch hat man die Hand in behutſamerer Gewalt, daß man einen Aſt oder ein Stämmchen, wenn es ſchon bald durchſäget iſt, nicht ſchlifert. Auch müſſen die Zähne nothwendig geſchränket ſeyn, ſonſt ſtokt die Säge im grünen Holz. Uebrigens iſt es ſehr gut, wenn man unterm Sägen die Säge manchmal mit Unſchlitt beſtreichet.

Einem Liebhaber der Baumzucht iſt an einer ſolchen guten Säge viel gelegen. Man kann ſich größere und kleinere, auch nur zu anderthalb Finger lang, verfertigen laſſen, die öfters gar bequem zu gebrauchen ſind.

Die Bauern probirten nun dieſe Baumſäge deſſen Bogen oben eiſern war, an einem diken Prügel. Den Augenblik war er durchgeſchnitten. Poz — Stern rief Jeder, eine ſolche Baumſäge muß ich gleich haben! Sie ſahen wohl ein, wie vortheilhaft dieſelbe zum Wegſchneiden der ſtärkern Aeſte und Wurzeln ſeyn müſſe, und wunderten ſich nur, wie man für gar alles ſo eigene zwekmäßige Werkzeuge erfunden habe.

Simon. Ja — die gehörigen Werkzeuge muß man ſchon haben, wenn man die Sache recht treiben will. Sehet, — nicht blos dieſe Baumſäge iſt zum Beſchnei-

ſchneiden der Bäume nothwendig, ſondern man hat zu den kleinern Wurzeln und Zweigen noch ein

Garten=  Meſſer

Das hat vorne einen recht gebogenen Spiz, man kann damit den Schnitt mehr gegen ſich ziehen, ſo, daß man die Gewalt des durchſchnittenen Aſtes nicht auch in den Nebenaſt jählings hineinreißt, wie es bei einem glatten Meſſer gar leicht geſchehen iſt.

„Nun, das laß ich gelten," fiel hier Wieningauer ein, „ja, jzt iſt mir das Licht angezündet, wie da alles geht und geſchieht und handirt und verricht wird. Das will ich von heute an gleich, und pünktlich thun, und vorzüglich werde ich ſogleich über das Beſchneiden meiner alten vier Birnbäume hinterm Schupfeneke ohne alle Barmherzigkeit einrüken.

Simon. Recht, Nachbar! Aber jzt iſt es nicht Zeit, da der Saft ſchon zu ſehr eingetreten iſt. Sobald die Bäume einmal im vollen Safte ſtehen, darf man nichts mehr daran ſchneiden. Damit Du aber dieſes Geſchäft zu ſeiner Zeit recht verrichteſt, will ich Dir hier vorleſen, wie man mit alten Bäumen verfahren muß.

Fünftes Kapitel.

Vom Beſchneiden und Auspuzen erwachſener und alter Bäume.

„An ſchon ältern hochſtämmigen Bäumen müſſen vorzüglich alle kranke, abgeſtandene und todte Aeſte und Zweige rein am Hauptſtame oder jenem Aſte weggeſchnitten werden, an dem ſie hervorgekommen ſind, ohne daß etwa die Stuzen derſelben noch zu ſehen ſind. Dergleichen krankes oder ſchon dürres Holz giebt nicht nur allein dem Baume ein ſchechtes, zerriſſenes Ausſehen, ſondern kann auch noch dem geſunden

ſunden Theilen gefährlich und ſchädlich werden. Denn, ohne zu ſagen, daß viel Saft, welchen dergleichen todte Aeſte noch immer von ihrem geſunden Standorte einſaugen, auf dieſe verloren gehet, ſo ſteken ſie auch öfter denſelben mit der nemlichen Krankheit an, an welcher ſie zuerſt abgeſtorben ſind. Je früher man alſo derlei kranke oder ſchon todte Glieder von dem übrigen noch geſunden Körper wegſchafet, deſto beſſer und vorſichtiger wird man dabei verfahren. Die größern Wunden, die nun der Baum bei einer ſolchen Operazion erhält, müſſen ſodann allezeit mit einem Meſſer glatt und ganz eben gemacht, und mit einem Pflaſter von Baumwachs oder einer andern wohlfeilern Kitte bedekt werden, damit keine Näſſe in den verwundeten Theil eindringen, und etwa eine Fäulung verurſachen könne."

Wieningauer. Nun, da kommts halt ſchon wieder, wie ich vorhin geſagt habe: Ein Pflaſter auf die Wunde—!

Simon. In großen Baumſchulen, wo man Bäume nach Tauſenden zu beſchneiden hat, überdekt man keine Wunde mit Baumwachs, ſondern ſchneidet ſie mit dem Meſſer glatt, und ſie verheilt—ſagen dieſe Gärtner viel beſſer, als wenn man ſie ſo überkleiſtert. Ich halte dafür, daß man bei kleinen Bäumen und kleinen Wunden kein Pflaſter brauche, daß es aber bei größern Wunden groß gefehlt ſey, wenn man ſie nicht gegen den Zutritt der Luft zu verwahren trachtet, zumal wenn der Splint entblößt werden muß. Der überall geſchäftige Sauerſtoff iſt auch hier geſchäftig; er verkohlt nach und nach den entblößten Splint, und ihm folgen ſeine treuen Diener, die Inſek-

Inſekten und Würmer, um das von ihm Angefangene zu vollenden.

Darüber aber, daß der Schnitt jederzeit mit einem Meſſer glatt und ganz eben gemacht werden müſſe, iſt man allgemein einig. Ihr könnt euch vorſtellen, daß beſonders der Schnitt mit der Baumſäge allezeit faſe-richt und uneben werde. Dieſes iſt nicht blos bei den Aeſten, ſondern auch bei den Wurzeln der Fall, welche mit der Baumſäge durchſchnitten werden. Selbſt mit den Meſſer wird der erſte Schnitt manchmal ſtaflicht und uneben. Da iſt es nun nöthig, daß ſolche faſe-richte Wunden jederzeit ſehr ſorgfältig mit dem Meſſer glatt und eben gemacht werden, weil ſie alsdann keine Feuchtigkeit aufhalten.

„Nebſt dieſem muß man auch an ſolchen Bäumen alle Aeſte und Zweige, welche kreuzweiſe und übereinander wachſen, mit dem Meſſer oder der Baumſäge wegſchafen, denn dieſe Aeſte machen nicht nur in der Krone eine Unordnung, ſondern da ſie übereinander zu liegen kommen, ſo reiben ſie ſich auch bei jeder Bewegung aneinander; die Rinde wird auf dieſe Art beiderſeitig angegrifen, wodurch am Ende zum größten Nachtheil des Baumes der Brand oder Krebs erfolget.“

„Ferners findet man auch an ältern Bäumen, und vorzüglich bei den Aepfelſorten, auf ihren Aeſten zuweilen junge, ſtarke, ſehr freche Triebe, die in die Gipfel der Bäume hineinwachſen, und ſomit das Innere der Krone mit unnüzem Holze anfüllen. Dergleichen wilde Schoſſe, die man gemeiniglich Waſſerſchoſſe nennt, müſſen alle Jahre ſorgfältig ausge-

ausgeſchnitten werden, damit dem Tragholze und den Früchten nicht zu viel Nahrung entzogen, zugleich aber auch das Durchſtreichen der Luft, und der ſo wohlthätige Einfluß der Sonne nie gehindert werde. Im Falle aber, daß der Baum gerade auf dieſer Seite gar keine, oder nur wenige, und etwa ſchon alte kränkelnde Aeſte hätte, ſo müßten auch dieſe frechen Triebe geduldet werden, die, wenn ſie hernach ausgetobet haben, für die Zukunft dem Baume wieder ein ſchönes geſundes Tragholz an ſeiner ſchon entblößten Seite geben."

„Dieſes Geſchäft kann übrigens den ganzen Winter über, ſo lange nemlich der Saft noch nicht flüßig iſt, vorgenommen werden, nur darf es nicht bei großer Kälte oder zur Regenzeit geſchehen, während welcher alle Verrichtungen an Obſtbäumen, vorzüglich aber das Beſchneiden derſelben höchſt ſchädlich iſt. Man muß alſo hiezu nur die einzelnen ſchönen und gelinden windſtillen Wintertage wählen."

Buzhofer. Nun, das will ich mir Alles wohl merken!

Simon. Hier wird auch vorzüglich noch empfohlen: daß bei Gelegenheit des Beſchneidens und Auspuzens der ältern Obſtbäume nie ſollte vergeſſen werden, zugleich auch die Schuppen der alten geborſteten (zerſprungenen) Baumrinde, und das angeflogene Moos (Mies) am Schaft und an den Aeſten mittels einer alten abgenuzten Sichel wegzuſchafen. Dieſe Reinigung der Rinde iſt den Obſtbäumen ungemein nüzlich und heilſam. Es werden auf dieſe Art Neſter verſchiedener Inſekten zerſtöret, die den Bäumen öfters außerordentlich ſchädlich ſind; die Rinde bleibt dabei immer ge-

ſchlacht und eben, Luft und Sonne können um ſo kräftiger auf ſie hinwirken, und gute Säfte kochen —

Wieningauer. Wie—? Wie hieß das, Simon?—

Simon. „Luft und Sonne können um ſo kräftiger auf ſie hinwirken, und gute Säfte kochen . .

Wieningauer. Tauſend, das iſt ſchön geſchrieben! Jzt geht mir auf einmal ein zweites Licht auf! Muß freilich kochen, die liebe Sonne, den Saft im Baume, den Saft im Obſte. Nun, will ihr die zerſprungenen alten Rinden ſchon wegpuzen, daß ſie die Säfte recht in Sud bringen kann. — Wie, heißt es denn weiter? —

Simon. „Die Rinde bleibt dabei immer geſchlacht und eben, keine Näſſe und Feuchtigkeit kann ſo leicht in den Schaft des Baumes bringen, und demſelben eine Fäulung verurſachen, welches ſonſt unvermeidlich folgen muß, da gewöhnlich Schnee- und Regenwaſſer in den Schuppen ſowohl, wie im wilden Mooſe (Mieſe) ſtehen bleibt, und nach und nach in die Rinde verſizt. Wer dieſe Pflege an ſeinen Obſtbäumen nie verſäumt, der wird ſie auch immer geſund, und in einem vortreflich guten fruchtbaren Zuſtande erhalten."

Buzhofer. Nun, da haben wir gleich eine Arbeit an unſern alten Bäumen. Nur muß ich Dich noch fragen, Simon, was Du da von Waſſerſchoſſen geleſen haſt? Einmal hieß es: man ſoll ſie wegſchneiden, dann wieder: man ſoll ſie geduldlen? — Wie hat man es denn da zu halten, und was ſind denn das eigentlich für Zweige, die Waſſerſchoſſe?

Simon. Die Waſſerſchoſſe, Waſſeräſte, Räuber, welches geile, freche, lange, geradaufſchieſ-

ſende

ſende ſtarke Zweige ſind, und platte, kleine, weit von einander ſtehende Augen haben, müſſen zwar bei ſaftigen, guten und geſunden Bäumen weggeſchnitten werden; jedoch haben, wie überall, ſo auch hier, manchmal Ausnahmen Statt. Die Natur bringt Nichts umſonſt hervor. Man muß, ehe man ihre Produkte zerſtört, recht überlegen, ob man ſie nicht brauchen kann. Die Waſſerſchoſſe treibt die Natur zum größten Nuzen, zumal bei alten Bäumen. Wenn man ſich der Waſſeräſte bei ſolchen klüglich bedienet, ſo kann man öfters einen Baum, der abgängig werden will, verjüngern, und wieder auf viele Jahre tragbar machen.

Buzhofer. Ah —! Sapperment, das wäre ja prächtig!

Simon. Merket nur auf: — Die Wurzeln eines alten Baumes, oder eines ſolchen, der durch Sturmwinde, durch ſchlechte Behandlung oder ſonſt durch einen Unfall an ſeinen Hauptäſten Schaden gelitten, daß ſie hohl, faul, oder wie immer verdorben geworden, wenden öfters ihre äußerſte Kraft an, ſolche Waſſeräſte auszutreiben, beſonders an ſolchen Aeſten — da, wo ſie aufhören, hohl zu ſeyn. Wenn man nun dieſen verdorbenen Aſt bis zu dem Waſſeraſt zurük abſäget, und ſodann die Platte (den Schnitt) mit dem Baumkitte überdekt, ſo bekommt der Baum wieder neue Kräfte.

Buzhofer. Halt — was iſt denn das, der Baumkitt?

Simon. Was er iſt, und wie man ihn macht, will ich euch nachher ſagen, wann ich euch die

Baum-

Baumſalbe machen lehre. Der Waſſeraſt, wenn er ſeinen Schuß gethan, und ſein tragbares Alter erreicht, wenn er „ausgetobet" hat, wird hernach ſehr fruchtbar, und der Baum kann ſodann noch lange dauern. — Auch bei jungen triebſamen und ſaftvollen Bäumen muß man immer erſt nach Ueberlegung die Waſſerſchoſſe wegnehmen. Iſt ein junger Baum triebig und fruchtbar, ja, dann ſind die Waſſeräſte anzuſehen als Räuber, welche den bereits fruchtbaren Aeſten den Saft entziehen, und müſſen alſo weggeſchnitten, abgezwikt, oder auf ſonſtige Art gebändiget werden. Wenn aber ein Baum fett ſtehet, und ſtark Holz treibt, und wenige Früchte trägt, oder ſeine Blüthen abwirft, ohne Frucht anzuſezen: ſo laſſe man ihm ja ſeine Waſſerſchoſſe; denn nur dieſe befördern alsdann die Fruchtbarkeit, indem ſie den übermäßigen Saft an ſich ziehen, der die Gefäße der Fruchtaugen zerreißt, daß ſie in Holzzweige austreiben, oder der die bereits angeſezten Früchte meiſt gleich in der Blüthe abſtößt. Nach zwei Jahren ſiehet man ſolche Bäume zur Bewunderung fruchtbringend, und die Waſſeräſte ſelbſt voll mit Früchten. —

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten; Das iſt doch einmal recht verſtändig ausgedeutſcht: wie —, und warum — und wozu —! So kann man's begreifen, und einſeh'n, und machen, wie's überall hintaugt, wie's der Umſtand da, und wie er es dort fodert.

Simon. Das muß ſeyn! Man muß unterſcheiden und ſich in die Fälle ſchiken können. Das alles lernt man durch die Uebung am beßten. Ihr glaubt es nicht, wie leicht es iſt, wenn man die Sache einmal anfängt.

Sechstes Kapitel.

Von Verfertigung der Baumſalbe, der Baumkitte und des Baumwachſes.

Simon. Alle Wunden an Bäumen müſſen mit etwas bedekt werden, um die ſchädlichen Einwirkungen der Luft und Näſſe zu verhüten. Zu dieſem Ende hat man entweder 1tens eine Baumſalbe, oder 2tens einen Baumkitt, oder 3tens ein Baumwachs nothwendig.

1. Baumſalbe.

Man vermiſcht (ohne Waſſer) friſchen Kuhmiſt und troknen Lehm (Laim) mit einer hinlänglichen Menge Kuhhaaren oder Flachsſchäben, und die Baumſalbe iſt fertig. — Sie heilt die Wunden, die man dem Baume hat machen müſſen, ſehr bald und gut, iſt leicht gemacht, und koſtet gar nichts. Da ſie aber vom Regen bald abgewaſchen, oder von Luft und Sonne ausgetroknet wird, ſo hat man etwas Beſſeres erfunden, dem Hize und Regen nicht ſchaden. Dieſes iſt

2. der Baumkitt.

Dazu hat man wieder nur 3 Stüke nothwendig:

Ungelöſchten Kalk,
Kohlen, und
Leinöl.

Ungelöſchten Kalk nimmt man 3 Theile, oder zum Beiſpiel 3 Pfund; Kohlen nimmt man 1 Theil, oder 1 Pfund.

Beide werden beſonders zu Pulver geſtoſſen, dann durch ein feines Sieb geſiebet. Iſt das geſchehen, ſo werden ſie untereinander gemiſcht, und ſodann wird in einem

einem Hafen ſo viel Leinöl daran gerührt, bis alles einem dünnen Brey gleicht, den man mit einem ſteifen Pinſel über die Baumwunden ſtreichen kann. Zu hart darf dieſer ſchmierbare Kitt nicht ſeyn, zu lind aber gar nicht.

Buzhofer. Ja, iſt denn der ganze Kitt jzt ſchon fertig?

Simon. Nun — freilich. Will man ihn länger aufbewahren, ſo muß er im Hafen ſehr gut zugedekt, vor dem Zugange der Luft wohl verwahrt, und von Zeit zu Zeit mit etwas Leinöl gelindet, beim wirklichen Gebrauche aber, ſo viel nöthig, mit Leinöl breyartig erweicht, und ſchmierbar gemacht werden; denn er wird oft ſo feſt, daß man ihn mit einem Meſſer nicht mehr vom Hafen herausſtechen kann.

Buzhofer. Und mit einem ſteifen Pinſel, ſagteſt Du, muß man damit die Baumwunden überſtreichen?

Simon. Man macht ſich an einen ſpannlangen Steken vorne von Schweinsborſten einen Pinſel, oder kann ſolchen für 2 Kreuzer bei jedem Bürſtenbinder kaufen. — Verſtreichen ſoll und kann man damit nur bei trokner Witterung, nie in Näſſe.

Jzt ſchauet mir zu: Hier mach' ich vor euren Augen

3. das Baumwachs.

Sehet, da hab' ich

1 Pfund gelbes Wachs,

1 Viertel-Pfund Terpentin, und

1½ Pfund gelbes Harz oder Baumpech.

Das Wachs und das Pech laß ich in dieſem Tiegel da untereinander auf gelindem Kohlfeuer zerſchmel-

zen. Schaut jzt her! Heiß oder ſiedend darf's nicht werden, ſondern nur flüßig. Den Terpentin hab' ich noch in der Hand. Erſt wenn Wachs und Pech ſchon zerſchmolzen ſind, gieß ich dieſen nach. Aber da darf ich vorſichtig umgehen, ich könnte das ganze Haus abbrennen; denn der Terpentin iſt gar entzündbar. Sehet, jzt gieß ich ihn vorſichtig hinein, und nun rühr ich die ganze Miſchung recht untereinander. —

Buzhofer. Iſt's etwa jzt auch ſchon wieder fertig?

Simon. Gleich — den Augenblik. Es wird nur jzt Alles noch in eine mit friſchem Waſſer angefüllte Schüſſel gegoſſen, und darin mit den Händen, die man zuvor mit Baumöl ſchmiert, recht wie Teig durchgearbeitet, hernach zu runden Stangen geformt, mit einem heiß gemachtem Meſſer in beliebiger Länge abgeſchnitten, und ſo zum Gebrauche aufbewahrt. So — . . Da hat Jeder eine Stange.

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten; Solche Pflaſter ſind freilich ganz etwas anders, als der bloße Laim.

Simon. Ja, wenn ihr erſt den Baumkitt einmal probirt, dann werdet ihr Wunder ſehen, wie vortreflich er iſt. Ein engländiſcher Gärtner hat für die Erfindung eines ſolchen, nicht einmal ſo guten Kittes, von ſeinem Könige Georg III. dreißigtauſend Gulden zur Belohnung bekommen.

Alle. — Oh — Oh, . Kann es wahr und möglich ſeyn?

Simon. Ganz gewiß; William Forſyth hieß er, und deßhalb nennt man ſeinen Baumkitt den Forſythiſchen.

Buz-

Buzhofer. Wäre es denn gar ſo weit gefehlt, wenn man die Wunden bloß ließe?

Simon. Ei, freilich. Die Flüßigkeiten in der Luft dringen in die offenen Wunden oft bis auf den Kern des Holzes ein, und verurſachen Fäulniß und allerlei Uebel.

Buzhofer. D'rum hab' ich auch ſchon geſehen, daß man über einen Baumſchaden ein Bret aufnagelt, und auf dieſe Art die Näſſe abhält.

Simon. Das iſt noch ſchädlicher, als wenn die Wunde offen bleibt, weil ſich unter dem Bret dennoch Feuchtigkeit ſammelt, und es außerdem auch ein Aufenthalt ſchädlicher Inſekten wird.

Buzhofer. Izt muß ich noch was fragen: Ich dächte, wenn man nur einen Aſt, und dieſen allenfalls ein wenig weit weg vom Stamm' abſchneidet, ſo kann ja doch das dem Baum' nichts machen?

Simon. Macht ihm ſchon was. Schau, wenn ſich Jemand nur den Nagel vom kleinen Finger ausſchneidet, ſo leidet — der ganze Menſch. So iſt's beim Baum auch. Denn der Baum empfindet jeden Schnitt ſo gut, wie der Menſch: er lebt, hat Adern und Blut, ißt und trinkt, und — athmet.

Buzhofer. Ei — das iſt ja doch nicht wahr! —

Simon. Denk nur einmal ein wenig darüber nach, Du wirſt es buchſtäblich wahr finden. — Ich ſage euch's: Hauptnothwendig iſt die Ueberſtreichung jeder großen Wunde, ſie mag hernach am Stamme, an einem Aſt' oder an einer Wurzel ſeyn.

Buzhofer. Aber, wo muß man denn eigentlich den Baumkitt, und wo hernach das Baumwachs gebrauchen?

Simon. Man kann eines wie das andere überall hin brauchen, und es iſt immer faſt einerlei, welches man nimmt. Das Baumwachs iſt theurer, als der Baumkitt; man ſoll aber doch wenigſtens einen kleinen Vorrath Baumwachs haben, weil man dieſes in der Taſche bei ſich tragen, und kleine Wunden auf der Stelle damit überdeken kann, wo man den Hafen und Pinſel mit der Baumkitt nicht jederzeit bei der Hand hat.

Die Baumſalbe kann man zu gar großen Wunden an alten Bäumen nehmen, wo man manchmal die ganze obere Rinde, an manchen Stellen bis aufs Holz ſogar, abnehmen muß. Hier kann man nun den ganzen Stamm in dieſe Salbe einhüllen, mit Bändern und Lappen umbefeſtigen, und ſo das Abfallen dieſer Salbe verhüten.

Buzhofer. Fallt denn das andere Pflaſter, ich meine den Baumkitt, im Regen mit der Länge der Zeit nicht auch ab?

Simon. O — bewahre! Dieſer Kitt, wenn er weder zu dik, noch zu dünn angemacht iſt, und das lernt man gleich, hält wie Eiſen, trozt der Kälte und Hize, der Trokne und Näſſe, kurz: er bedarf keines Lobes. Ihr könnt's an meinen Bäumen draußen ſehen. Schon gar viele Gärtner haben ihre vorigen Baumkitten weggethan, und den meinigen genommen; denn er iſt unübertrefbar. —

Ich gab zu dieſer Kitt zween Bauern die nämliche Vorſchrift. Dem Einen gelangs; aber der andere machte ihn zu dünn, ſo, daß er nicht an den Wunden hangen blieb, ſondern wie eine Suppe an den Stämmen herabrann, ſie wie mit einem Firniß überzog, ihre Poren ganz verſtopft, und endlich ſogar ausdorrend machte.

Sie-

Siebentes Kapitel.

Von Zubereitung der Gruben, worein die Bäume geſezt werden müſſen.

Simon. Wenn ihr eure eingeſezten Bäume auf die Art, wie ich euch nun geſagt habe, ausgegraben, an den Zweigen und Wurzeln beſchnitten, und die Wunden mit Baumkitt verſtrichen hättet, ſo würden ſie jzt ohne allen Widerſpruch zwar in einem viel beſſern Wuchſe da ſtehen, aber für den bleibenden guten Fortwuchs doch nicht geſichert ſeyn, weil ihr ihnen die Grube nicht recht gegraben habt.

Buzhofer. Nun, ſo bin ich doch begierig, zu hören, wie wir es denn da hätten machen ſollen.

Simon. 1. Die Gruben müſſen wenigſtens im Durchmeſſer vier Schuhe weit, und — über zwei Schuh' tief ausgegraben werden. Ich ſage mit Fleiß: Wenigſtens vier Schuhe; denn . .

Lippleder. Jzt . . halt ein wenig! Da muß ich darein reden: wie man's denn ſo genau nach Schuhen meſſen könnte? —

Simon. O, gar leicht. Man ſpizt ſich eine Stange, und bindet an dieſelbe eine Schnur, welche juſt 2 Schuh lang iſt. An das Ende dieſer Schnur bindet man ein kleines zugeſpiztes Stäbchen, ſodann ſtekt man jedesmal da, wo der Baum ſtehen ſoll, die Stange in den Boden ein, ſpannet die Schnur, ſo lang ſie iſt, aus, geht damit rund um die Stange herum, und zeichnet (krazet) mit dem ſpizigen Stäbchen die Rundung auf den Boden, ſo bekommt man einen

einen ſchönen runden Kreis, der akkurat 4 Schuh' im Durchmeſſer haben wird. —

Lippleder. Aha, das wird, als wie wenn man einen Zirkel anſezt und herumdreht. —

Simon. Man muß hernach beim graben Acht haben, daß man nicht etwa bei dieſer Grube rechts, und bei der andern wieder links über den Kreis hinausgräbt. So haben mir's einmal meine Dienſtboten gemacht, und ich mußte dann die Gruben alle bald von dieſer, bald von jener Seite, noch einmal graben, und gehörig einkreiſen, weil ſonſt die ganze Bäumreihe eine Sikſak-Linie gegeben hätte. Jzt merket euch noch dieſes: Wer die Gruben etwas weiter, als vier Schuhe machen will, der wird die deßhalb angewandte Mühe durch den guten Wachsthum ſeiner Bäume reichlich erſezt bekommen. Uebrigens — je feſter der Boden iſt, deſto größer muß die Grube gemacht werden, damit die Wurzeln beim Fortwachſen lokere Erde antrefen; und ſoll der Baum gar in Grasboden geſezt werden, ſo muß die Grube ſo weit als möglich ſeyn, und nachher in dieſem Umkreiſe kein Gras oder Unkraut geduldet werden.

2. Die Gruben ſollen ſchon einige Monate vor dem Verſezen der Bäume gegraben werden. Am beßten iſt es, wenn man ſie im Herbſte gräbt. Sie werden dann über Winter durch Luft und Sonne, Regen, Schnee und Kälte recht durchgewittert, und die ausgegrabene Erde ſowohl, als die in der Grube ſich befindliche, wird dadurch außerordentlich mürbe und fruchtbar. Jn dieſem Falle kann dann die Erde ſich recht dicht und feſt an die Wurzeln anlegen, worauf

ſehr

ſehr viel ankommt, indem die Wurzeln, welche hohl liegen, leicht vertroknen.

3. Wenn es ein Grasboden iſt, wird zuerſt nur der Raſen abgeſtochen, und einzeln auf die Seite gebracht.

Buzhofer. Mein, — warum muß denn der Raſen weg, das wäre ja die beßte Erde?

Simon. Das wohl; aber der Raſen, wenn er unverfault in die Grube kommt, ſchwindet mit der Zeit zuſammen, womit ſich auch der Baum manchmal ganz auf eine Seite ſenket. Dabei kommen auch die Wurzeln oft hohl zu liegen, der Baum wird dann vom Winde ganz umgelegt, oder die Wurzeln verfaulen wohl gar im Raſen, weil derſelbe ſich mehrere Jahre in einiger Fäulniß erhält, ehe er ganz zur Erde wird, und der Baum hört auf einmal auf zu wachſen, ſtirbt ab, und dorret aus —.

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten. So hab' ich mir doch ſchon hundertmal nicht einbilden können, warum die ſchönſten Bäume auf einmal im Wuchſe ſtill ſtehen und abſterben. Nun weis ich doch wenigſtens Ein gewiſſes Warum—!

Simon. Man muß ſich allezeit ſicher ſtellen, daß den Wurzeln der Bäume in ihrem Wachsthume nichts im Wege ſtehe, dann wird ſelten ein Baum abſterben, ſondern je länger er ſteht, je mehr wird er wuchern und treiben. Deßhalb kommt auf die Zubereitung der Gruben und einer guten Erde, die man hineinthut, Alles an.

4. Wenn ihr den Raſen weggebracht, ſo wird angefangen zu graben, und wie geſagt, die Grube ſchön

rund

rund im Kreiſe. Aber, merket wohl auf: Die obere beſſere Erde, verſteht ihr mich, wird auf die Eine Seite beſonders gethan, und die untere ſchlechtere Erde ſchlägt man dann wieder beſonders auf die — andere Seite hinüber. Auf dieſe Art hat man die feine Erde beim Verſezen des Baumes allein, und kann alſo lauter gute feine Erde hinunter auf die Wurzeln legen. Das muß man allezeit beobachten, ſo oft man eine Baumgrube gräbt.

Buzhofer. Du mein Gott! So haben wir es freilich nicht gemacht.

Simon. Leider verſehen es die Mehreſten, welche junge Bäume anpflanzen, an der Verfertigung hinlänglich großer Gruben, worein die Bäume geſezt werden. Ich habe es hundertmal geſehen, daß man nur Löcherchen von zwei Spannen breit und tief macht, und nunmehro ſeine Bäume aufs Gerathewohl, ohngefähr wie eine Krautpflanze hineinſtekt. Aber, wie die Arbeit, ſo der Lohn: Die auf eine ſo elende Art behandelten Bäume ſtunden einige Jahre, ehe ſie nur rechte Triebe machten. Ich ſah dann auch hundertmal, daß die größten Pflanzungen, welche ſchweres Geld gekoſtet haben, in kurzer Zeit gar wieder eingiengen. Man weis es doch, daß alle Gewächſe, je mehr die Wurzeln derſelben in lokeres Erdreich eindringen, und viele Nahrung einſaugen können, weit beſſer gedeihen, und ſchönere Früchte bringen, als ſolche, welche wegen Feſtigkeit des Erdbodens mit ihren Wurzeln ſich nicht ausbreiten können; — So ſollte man doch auch von ſelbſt ſo viel einſehen, daß die Wurzeln der Bäume in feſten, und oftmal noch dazu ſehr magerm Boden nicht eindringen, und ſich Nahrung ſuchen können.

nen. Das Erdreich, in welches die Wurzeln auseinander wachſen, muß durchaus nahrhaft, loker, mit einem Worte: fruchtbar ſeyn, ſofort, wo die Erde zu ſchlecht wäre, müßte ſo viel, als man in die Grube braucht, eigens dazu verbeſſert werden.

Achtes Kapitel.

Von Verbeſſerung des fehlerhaften Erdreiches.

Simon. Höret mir zu, Nachbarn! „Wir müſſen freilich den Boden zu unſeren Baumpflanzungen annehmen, wie wir ihn in der Erdlage unſerer Gegend vorfinden; allein wir können doch die Fehler des Erdreiches verbeſſern, theils durch fleißiges Bearbeiten, theils durch Düngung, theils durch Vermiſchung mit entgegenſtehender Erdart"

Lippleder. Jezt - - halt nochmal ein wenig! Da muß ich nochmal darein reden. Das iſt alles umſonſt geſagt, ſag' Ich. Wir haben ja unſern Dünger auf die Felder all zu nothwendig, und wir haben ja all zu viel Arbeit mit unſeren Aekern und Wieſen ſchon! Wie wollten wir da auch noch Dünger und Zeit auf langwierige und mühſelige Verbeſſerung des Erdreiches für Baumgruben erübrigen —? Darum, ſag' Ich: Wo das Erdreich für die Obſtbäume nicht taugt, da laſſe man die Anpflanzung bei Seit'.

Die andern Bauern — ſehen Simon muthlos an.

Lippleder. Nun, Simon! Hab' ich Recht, oder Unrecht?

Simon. Unrecht. Du pflanzeſt doch eine Kartoffel, um 20 oder 30 Kartoffeln wieder zu ernten;

warum

warum ſollteſt Du nicht mit allem Fleiße, und mit Zeit und Mühe einen Baum pflanzen, der einſtens hundert Jahre lang, und noch länger fort, viele tauſend edle Aepfel trägt . .?

Die andern Bauern — ſehen Simon bedächtlich an.

Simon. Nun, Lippleder! Was ſagſt Du dazu?

Lippleder. Was werd' ich ſagen? Daß man Dir halt ſchier allemal doch wieder Recht geben muß.

Simon. Und wenn ich erſt von Zeit und Mühe höre, Nachbarn, ſo muß ich jederzeit heimlich darüber lachen. Der Baum braucht nur ein einzigesmal die Mühe, daß ich ihn gehörig einſeze, dann wächſt er länger als Ein Jahrhundert zu meinem und meiner Kinder und Kindes Kinder Nuzen fruchttragend fort. Und nicht ein einzigesmal ſollte man ein wenig Zeit und Mühe zum Wachsthume dieſes Himmels-Geſchenkes hergeben?! Ich ſage gleich ſo: Der Menſch, der Grund und Boden hat, kann gar nichts Beſſeres und Verdienſtlicheres thun, als daß er ihn mit Obſtbäumen beſezt. Was wollte denn ein anderer Frucht-Bau ſeyn, von der Dauer eines einzigen Jahres? — „Wann ich ſchon lang verfaulet, wann ich Nichts mehr bin, ſtehen die Obſtbäume noch da, mit immer friſchen, köſtlichen Früchten: — Meine Hand hat ſie gepflanzet!"

Lippleder. Ja, wenn ſie uns nur auch ſo gut fortkommen thäten, wie Dir! Die Bäume wollen halt nicht überall wachſen!

Simon. Das iſt die Urſache, warum Niemand Zeit und Müh' auf Baumpflanzung verwenden will, weil Jeder glaubt, ſie kommen nicht fort. Und ſo

kom-

kommen hernach die Bäume wirklich nicht fort, weil Niemand die rechte Zeit und Müh' auf ſie verwendet hat. Man nimmt ſich nur die halbe Zeit, die halbe Müh' — und dann iſt freilich auch dieſe verloren. Ich ſage euch's jezt, zum voraus ſchon: Wenn ihr es nicht akkurat ſo macht, wie Ich euch's rathe, ſo bekommt ihr in eurem Leben keine Bäume, ſo iſt Alles Nichts! Die Bäume, die ihr pflanzet, werden einen erbärmlichen Wuchs zeigen, es verdrießt euch, ſie nur anzuſehen, und die ganze Luſt dazu vergeht euch. Wie? Glaubt ihr etwa, die Bäume ſeyen Schuld daran, daß ſie nicht wachſen? — Ihr — ſelbſt — ſeyd Schuld —! Richtet nur, wenn die Grube gegraben iſt, eine gute Erde darein, ſchneidet und verſtreichet die Bäume, wie ich euch geſagt habe, und ihr werdet bald vor Freuden um die ſchönen üppigen Bäumchen herum tanzen.

Buzhofer. Mit Augen, die vor Muth und Freude funkeln. Nun, ſag' uns nur, Simon, wie wir es recht anzuſchiken haben, und dann ſoll gewiß nichts fehlen.

Simon. Laßt euch nur die Mühe nicht gereuen, in ſolche Gruben, woraus ihr gar zu ſchlechte Erde gegraben habt, eine beſſere hinein zu ſchafen. Am öfteſten iſt das Erdreich ohnehin ſchon ſo gut, daß es genug iſt, wenn ihr blos die herausgegrabene obere Erde, welche ihr beſonders auf die Seite ausgeſchlagen habt, auf den Boden der Grube hinunter thut. Mancher Grund aber taugt ohne Verbeſſerung des Erdreiches nicht für Bäume.

Buzhofer. Ja, wenn wir nur auch allemal die genaue Kenntniß hätten, in welchem Erdreiche die

Bäume

Bäume allenfalls nicht gut thun möchten, und wie wir's alsdann verbeſſern ſollen — ?

Simon. Nun, ſo höret mir zu: „Sandboden iſt an ſich ſehr unfruchtbar. Der Regen löſet von ſeinen magern Steinchen nichts auf, das Waſſer lauft geſchwinde durch, der Boden wird ſogleich wieder trokken, bei anhaltender Hize und Dürre troknet er ganz aus, und den Wurzeln entgeht die Nahrung. — Eine überaus gute Verbeſſerung dieſes dürren und hizigen Bodens iſt der Raſen, oder Waſen.

Buzhofer. Ei, den darf man ja nicht in die Grube thun, haſt Du vorhin geſagt.

Simon. Wenn man ihn im Sommer durch, oder im Herbſte, abſticht, auf Haufen ſchlägt, und über Winter liegen läßt, ſo wird er durch den Froſt, Schnee und Regen ſo mürbe, wie die beſte Garten-Erde, und dann iſt für die Bäume nichts Vortreflicheres, als dieſe zuſammengefaulte Raſen-Erde.

Buzhofer. He, Viktoria! Solchen Naſen will ich ja in allen Winkeln Fuderweiſe zuſammen finden. Wart', da ſoll's nicht fehlen!

Simon. Sehr gut iſt es, wenn man den Raſen, wie er überm Haufen liegt, ein paarmal recht durcheinander arbeitet. Iſt er dann zur Erde verweſen ſo giebt er dem Sandboden mehr Feſtigkeit, Kühlung, und, wohlgemerkt, den allerbeßten — Dung. Auch die Laimerde thut gute Dienſte, nicht weniger der Teichſchlamm, wenn derſelbe auf Haufen geſchöpft, Froſt und Luft von ſeinen ſauren Theilen gereiniget, ſodann unter die Sand-Erde vermiſcht, und in die Grube gebracht wird. Er macht das dürreſte Sand-Erdreich fruchtbar.

Der

Der kalchigte leichte Boden, dem nahrhafte ölichte Theile fehlen, wird beſonders durch Teichſchlamm, durch Thon, durch Miſt, ausnehmend verbeſſert.

Das thonigte Erdreich hat zwar Fettigkeit genug, aber bei naſſer Witterung iſt es zäh und klöſig, und bei dürrem Wetter feſt und ſteinhart, und bekommt Riſſe. Aber durch Vermiſchung mit loker machenden Erdarten, vorzüglich durch Mergel, der ohnedem für die Bäume der allergemäßeſte und beßte Dünger von der Welt iſt, wird es leichter und lokerer gemacht. Denn da er eine aus Kalch und Leimen beſtehende Erdart iſt, ſo löſet der Kalch die Zähigkeit auf, und vermindert die ſchlüpfrige Feuchtigkeit, wozu denn die fleißige Bearbeitung des Bodens viel Gutes wirket.— Den Mergel findet man in leimigten, lettigen Feldern, wo er ſich weißgrau, dunkelgrau oder rothgelb hie und da auf der Oberfläche etwas ſehen läßt. Man findet ihn an Pläzen, wo die Erde zart und fettig anzufühlen iſt, und ſich zwiſchen den Fingern glatt wie Seifen befindet. Auch in ſumpfigten und ſchlammigten Gegenden, die mit Moos bedekt ſind, wenn ſie bei heißen Sommern austroknen, trift man ihn an. Man erkennet den Mergel nicht nur an ſeinem fettigen, ſeifigten Anfühlen, ſondern auch an ſeinem Aufbrauſen, wenn man Eſſig darauf ſchüttet, und je mehr er aufbrauſet, deſto mehr Kalch hat er.

Die Moor- oder Torferde befindet ſich nur in Gründen, wo das Waſſer keinen Abfluß hat; und in ſolchen naſſen und tiefen Lagen und Boden taugt gar keine Obſtbaumpflanzung. Uebrigens iſt ſie zwar loker und fett, und iſt aus vermoderten Gewächſen entſtanden: ſie iſt aber doch eine unfruchtbare, feuchte, ſcharfe

und

und ſaure Gewächs-Erde, und kann ihr nur durch Austroknung vermittelſt Gräben, durch Kalch und Leimen, vorzüglich aber durch Kalchmergel, der die Säure wegnimmt, und durch fleißigen Bau geholfen werden." — —

Buzhofer. Ah, das war einmal ein ordentlicher Bſchaid von allem und jedem. Nun wart'! Ich wills gewis machen, daß ich Bäume bekomme.

Simon. Wenn ihr es hören wollt, ſo will ich euch noch mit einer andern, ganz einfachen aber ſichern Art bekannt machen, wie öde ſchlechte Sand-Pläze, Viehweiden ꝛc., wo faſt lauter Steine im Boden ſind, und gar nichts wachſen will, ohne daß man Bäume darauf ſezet, ſondern blos durch Kern-Legung in ſchöne und nüzliche Obſtgärten könnten umgeſchafen werden.

Buzhofer. Was? Wie? Sapperment, das möcht' ich hören!

Neuntes Kapitel.

Vom Anpflanzen der Obſtbäume auf ganz ſteinigen oder ſandigen Pläzen.

Simon. Ihr ſehet auf unfruchtbarem Sande, auf naſſem ſumpfigem, oder auch recht ſteinigem Boden ganze Wälder von verſchiedenen Holzarten, ja auf einem kahlen Felſen, auf einer alten Mauer ſehet ihr zuweilen große und geſunde Bäume ſtehen, und fortwachſen. Warum? Weil der Baum vom Kern aus auf dieſem Plaze ſtehet.

Darauf

Darauf kommt gar viel an, Nachbarn! Wenn man einen Baum von einem guten Erdreiche in ein ſchlechtes ſezen will, ſo verdrießt ihn nicht blos die ſchlechte Nahrung, die er da ganz ungewohnt auf einmal bekommt, ſondern indem er durch das Ausgraben auch die Pfahl-Wurzel verloren hat, iſt er mit ſeinen meiſt feinen Seiten-Wurzeln nicht mehr im Stande, ſich durch einen unfruchtbaren Boden durchzuarbeiten, und aus tieferen und beſſeren Gründen Nahrungkräfte heraus zu holen. Hingegen ein Baum, der nie verſezt wird, gewöhnt ſich von Jugend auf an ſeine Mutter-Erde; die Pfahl-Wurzel dringt mit einem mächtigen Triebe ſogar durch die Rizen der Felſen durch, und hollt aus tiefern, aber beſſern Erdlagen Nahrung für den Stamm herauf.

Man darf alſo nur der Natur als Lehrmeiſterin gehorchen, und auf ſo gar ſchlechte Pläze, wo man durchaus keinen Obſtbaum hinſezen könnte, Kerne legen. Dieſes wird auf folgende Art vorgeſchrieben:

Erſtens werden auf jenen Stellen, wo künftig jedesmal ein Obſtbaum ſtehen ſoll, ordentliche Baumgruben gegraben, und gerade ſo zubereitet, wie wenn man einen Baum darein ſezen wollte.

Lippleder. Jezt . . halt! Da muß ich wieder darein reden. Geſezt es wären dike Steine auf dem Plaze, oder die andern Urſachen, warum ich keinen Baum hieher ſezen kann, halten mich ab . .; Wie will ich denn hernach da eine vier Schuh weite, und zwei Schuh tiefe Grube graben? —

Simon. Man thut, was man kann; läßt ſich die Grube unmöglich ſo groß machen, ſo mag ſie auch etwas kleiner werden. Dieſe Gruben ſollten wechſel-

weiſe

weiſe mit Lagen von verfaultem Dünger und guter Erde gefüllt, und die oberſte Erde wie ein Saamenbeet eingeebnet werden, und im Falle auf einem ſolchen Plaze zu wenig oder gar keine gute Erde zu finden wäre, ſo müßte ſie irgendwo aufgeſucht, und herbei geführt werden. Sind die Gruben auf dieſe Weiſe zugerichtet, ſo wird

Zweitens im tiefen Spätherbſte, wann keine Mäuſe mehr zu fürchten ſind, in Mitte derſelben ein recht ausgezeitigter ſchöner, edler Apfel, oder eine Birne, zerquetſcht und eingelegt, oder 15 bis 20 Kirſchen, weil nicht alle Kerne aufgehen, oder 3 — höchſtens 4 friſche, ſchöne Wallnüſſe, je was man halt auf dem Plaze haben will, und was da am beßten gut thun möchte. —

Ueberhaupt aber wird man ſehr wohl thun, wenn man auf dergleichen ſchlechten Gründen meiſtentheils nur Zwetſchgen-, Pflaumen- und Kirſchen-, und vorzüglich Wallnuß-Bäume pflanzet; ſie kommen nicht nur am ſicherſten fort, ſondern bedürfen auch des Veredelns (Pelzens) nicht, da ſie ſich in ihrer Art erhalten, welches bei Aepfeln und Birnen der Fall nicht iſt.

Drittens. Nach dem Einlegen der Kerne ſammt ihrem Fleiſche —

Lippleder. Jezt - - halt! Da muß ich abermal darein reden. Wo wird man denn im tiefen Spätherbſte noch Kirſchenkerne mit ſammt ihrem Fleiſche haben — ?

Simon. Nun, es thun's die bloßen Kerne auch. Wo es aber ſeyn kann, hat die Kern-Ausſaat ſammt ihrem Fleiſche ſeine gar großen Vorzüge, wie ich euch hernach erklären will Nach dem Einlegen der Kerne werden um jede Grube herum ſtarke Dornäſte

feſt

feſt in den Boden geſteckt, um alles Vieh davon abzuhalten, wenn es ein offener Plaz, oder eine Viehweide wäre.

Viertens. Im folgenden Frühlinge, wann die Baumpflänzchen hervorkommen . . "

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten. Da haben wir doch endlich einmal ſchon ein Bäumchen, welches wir ſelbſt gebaut haben.

Simon. Sehet, Nachbarn, wie ſchnell die kleine Mühe belohnt wird. Im ſpäten Herbſt legt man die Kerne ein, und im Frühjahre ſtehen ſchon die Bäumchen da. Und von nun an wachſen ſie fort, immer höher, immer ſchöner, daß es eine wahre Herzens-Freude iſt.

Wann die Baumpflänzchen hervorkommen, hat man den Sommer über weiters nichts daran zu machen, außer daß die Grube, merkt euch das, immer recht rein vom Unkraut erhalten werde, und daß im Herbſte die jungen Stämmchen mit einem rechten Fleiße vor ihren gefährlichſten Feinden, den Haaſen, mit Dornen ꝛc. geſchüzt werden.

Buzhofer. Je, was thut man denn aber mit ſo vielen jungen Bäumchen in einer Grube beiſammen?

Simon. Das wirſt Du gleich hören:

Fünftens. Im Frühlinge des zweiten Jahres, wenn der Boden weich iſt, werden in jeder Grube alle jungen Bäumchen bis auf die 2 ſchönſten, herausgezogen, die hernach irgend anders wohin, können verſezt werden.

Buzhofer. Ah — jzt wohl!

Simon. Im dritten Jahre aber bleibt nur das ſchönſte Stämmchen ſtehen, das ſchlechtere . .

Lippleber. Aha, das reißt man jzt auch noch heraus.

Simon. . . wird kurz am Boden abgeſchnitten, und nicht herausgezogen, damit nicht etwa beim Herausziehen das noch dabei ſtehende ſchönere mitgenommen, oder wenigſt in die Höhe gezogen, und loker gemacht werde. Dieſes noch einzig ſtehende Stämmchen wird nun an einen Pfahl gebunden, nachdem es zuvor von allen Seitenäſten gereiniget worden iſt, welches ſo lange fortgeſezt wird, bis der Stamm eine Höhe von 6 Schuhen erreicht hat, da ihm dann auch die Seitenäſte gelaſſen werden, um endlich eine Krone bilden zu können. —

Buzhofer. Luſtig — Ei, Hopſa! So hätten wir ja ſchier das ganze Baum-Geſchäft ſchon gelernt! Was wird's denn noch ſeyn, das wir jzt nicht ſchon wüßten?

Simon. Lächelnd. Schau, ſieh' da. — Wollt' wohl gar ſchon euren Lehrer übertrefen? Aber halt . ! Wißt ja noch nicht einmal, wie ihr einen Baum einſezen ſollt; ihr könnt ihn erſt ausgraben, und beſchneiden.

Buzhofer. Nu, wär' etwa zum Einſezen auch noch eine ſo große Kunſt nöthig?

Simon. Das Einſezen iſt erſt die Hauptſache. Wie man ſich da zu verhalten habe —, und dann das Veredeln, — Pelzen ſo anders, das alles will ich euch ein andersmal vom Grund' aus lehren.

Zehntes

Zehntes Kapitel.

Wie man in Simon Strüfs Hauſe die abgeſchaften Feyertage benüzte.

In Lichtendorf und der ganzen Gegend wurden die abgeſchaften Feyertage noch immer nicht zur Arbeit benüzt, ſondern als Müſſiggangstage vergeudet, und zum Auslaufen des Geſindes; zum Spielen und Trinken der Bauern im Wirthshauſe, zu ſaubern Viſiten und Nachtſchwärmereyen der Burſche, oder auch — zum Schlafen bei hellichtem Tage verwendet.

Simon Strüf ſagte oft: „Würde an dieſen Tagen eine Perſon durch Arbeit nur 8 kr. verdienen, ſo wäre im ganzen Lande der Verdienſt von 2000,000 Menſchen gegen 26,666 fl. 40 kr. nur an Einem Tage! Wie viel betrüge ſolches aber gar in 15 bis 20 Tagen? Und dieſe ſchöne Summe muß durch Nichtsthun verloren gehen!“ —

In Simons Hauſe war der ſchöne Geſang eingeführt:

Wenn die Faulheit darben muß,
Lebt der Fleiß im Ueberfluß.
Faulheit bringt an Bettelſtab,
Fleiß hilft allem Mangel ab.
Arbeit und ein reger Fleiß
Bringt uns Reichthum, Ehr und Preis:
Müſſiggang und Faulheit macht
Uns bei Jedermann veracht.
Fleiß hält uns geſund und friſch;
Arbeit würzet unſern Tiſch,
Schaft uns ein geſundes Blut,
Nach der Arbeit ſchläft ſich's gut.

Müſſiggang verzehrt die Zeit,
Ohne Luſt und Fröhlichkeit,
Kürzet unſer Leben ab,
Stürzt uns früher in das Grab.
Fleiß führt auf der Tugend Bahn
Uns zu allem Guten an.
Böſes lehret Müſſiggang,
Iſt des Teufels Ruhebank.

Zwar —; Feld- und Holz-Arbeiten mußte auch Simon an abgeſchaften Feyertagen unterlaſſen, weil ſeine Dienſtboten um alles in der Welt nicht dazu zu bewegen waren; aber — ſagte er: es gibt der Arbeiten in einer wohleingerichteten Haushaltung noch genug, die gerade an ſolchen abgeſchaften Feyertagen verrichtet werden können. — Was ſind das für Arbeiten?

1. Gute Seife in der Haushaltung ſelbſt zu verfertigen.

Seife beſteht aus ausgepreßten Oehlen, Fett und Laugenſalz, welche durchs Kochen mit einander verbunden werden. Als Laugenſalz bedient man ſich der ſogenannten Potaſche oder einer guten Holzaſche, und wählet von beiden diejenige, womit man am wohlfeilſten die Seife verfertigen kann. In unſern Gegenden, wo viel Holz gebrannt wird, wird blos Holzaſche zur Seife genommen, dagegen man in Ländern, wo Steinkohlen und andere Materialien zur Feuerung genommen werden müſſen, genöthiget iſt, ſich der Potaſche zu bedienen. Von Potaſche geſottene Seife iſt zwar theurer, aber dagegen auch weit weiſſer, reiner und beſſer. Ehe man das Sieden der Seife anfangen kann, muß man alle dazu nöthigen Geräthſchaften bei der

Hand haben. Dieſe ſind: ein großes Laugenfaß, die darein gehörige Unterlage, nebſt dem dazu gehörigen Boden, etwas Stroh, ein Paar Schaufeln, verſchiedene Gefäße zur Aufbewahrung der Lauge, ein großer Keſſel und ein langes hölzernes Rührſcheid. Die Größe des Laugenfaßes hängt von der Menge der Aſche ab, die zum Seifenſieden genommen werden ſoll. Es iſt aber nicht nothwendig, daß man, wenn man nur Seife ſieden will, hiezu ein eigenes Faß nehme; dieß iſt nur in großen Haushaltungen nöthig, in kleineren kann man ſich auch anderer hölzener Gefäße bedienen, nur müſſen ſie ebenfalls mit einem Zapfen, einer Unterlage und einem Boden verſehen ſeyn, und dann verrichten ſie die erforderlichen Dienſte eben ſo gut, wie die eigentlichen Laugenfäſſer ſelbſt.

Es geben nicht alle Holzarten zu dieſem Gebrauche gleich gute Aſche; die von hartem, vorzüglich die von Weißbuchenholz, iſt dazu am beſten. Indeß kann doch jede dazu gebraucht werden, nur muß man von der Aſche, welche von Tannen und ähnlichem weichem Holze gebrannt worden, mehr nehmen, als von hartem Holze.

Man ſezt zuerſt das Laugenfaß auf folgende Art in Ordnung: Daß Faß, in deſſen Boden ein Loch gebohrt ſeyn muß, wird auf Böken ſo hoch geſtellt, daß ein anderes Gefäß, in welches die Lauge ablaufen ſoll, füglich darunter geſezt werden kann. In das Faß ſelbſt aber legt man ein handbreit hohes Kreuz oder eben ſo hohe Querhölzer, und hierauf einen andern mit vielen Löchern verſehenen Boden, der in den innern Umfang des Faſſes genau paſſen muß, damit die Aſche nicht durchfallen kann.

Da

Da dieſes aber wegen den in dieſem Boden befindlichen Löchern dennoch geſchehen würde: ſo belegt man dieſen Boden 2 Finger hoch mit Stroh, damit man ſicher iſt, daß keine Aſche mitdurchlaufe, und die Lauge trübe machen kann. Uebrigens mag das Laugenfaß größer oder kleiner ſeyn, ſo iſt doch das Verfahren bei der Bereitung der Seife, wie auch das Verhältniß der übrigen dazu erforderlichen Sachen immer das nämliche, nur daß man bei einem kleinen Faſſe weniger, bei einem groſſen Faſſe aber mehr Seife auf Einmal machen kann. Hat man nur ein Faß von dieſer Größe und hinlänglich gute Aſche: ſo reinigt man einen mit Steinplatten belegten oder gedielten Plaz, der aber groß genug ſeyn muß, um die Aſche und den Kalk gut untereinander miſchen zu können. Auf dieſen Plaz ſchüttet man eine beliebige Menge Aſche, die man vorher, um ſie von allem Unrath zu reinigen, fein durchgeſiebt hat, beſprengt ſie mit Waſſer mittels einer Gießkanne, bis ſie ſo feucht wird, daß man beinahe Ballen davon machen kann. Nun ſchaufelt man ſie auf einen runden ſpizigen Haufen, nimmt von demſelben die obere Spize beinahe ganz bis zur Hälfte ab und bei Seite. In den zurükgebliebenen Haufen macht man eine Vertiefung, in die man den zehnten Theil gutgebrannten ungelöſchten Kalk ſchüttet, den man vorher in Stüke geſchlagen hat. Nun wird die von dem Haufen genommene und bei Seite gelegte Aſche wieder darauf geſchüttet, der Kalk gut damit bedekt, und mit einer Schaufel gelinde feſt geſchlagen. Hierauf macht man mit einem Stoke einige Löcher in die Aſche, bis auf den Kalk. In dieſe Löcher gießt man nach und nach ſo viel Waſſer, bis der Kalk ſich abgelöſcht, und

zu

zu Pulver zerfallen iſt. Sobald das Waſſer hineingegoſſen iſt, muß das Loch zugedrükt werden, und wenn durch das Löſchen des Kalkes in dem Haufen Rizen entſtehen, durch welche der Kalkdampf dringt: ſo müſſen ſie ſogleich wieder zugedrükt werden. Um nun zu erfahren: ob der Kalk ſich genug gelöſcht hat, nimmt man ein dünnes Stökchen und durchſticht damit die Aſche und den Kalk; findet man nirgends Widerſtand und bemerkt keine harten Stüke: ſo bedarf es keines Waſſergießens mehr; fühlt man aber, daß noch ungelöſchte Stüke vorhanden ſind: ſo macht man an den Orten, wo man ſie bemerkt, von neuem einige Löcher in die Aſche, gießt Waſſer hinein, und drükt ſie wieder zu. Dieß wiederholt man ſo lange, bis man findet, daß der Kalk in dem Haufen durchgängig zerfallen iſt. Dann ſchaufelt man den ganzen Haufen ſo lange durcheinander, bis Kalk und Aſche wohl miteinander vermiſcht ſind. Wenn dieſes geſchehen iſt, wird die Miſchung in das bereits zurecht geſtellte Laugenfaß gethan, und während dem Hineinſchütten mit einem hölzernen Stößel derb eingeſtampft. Endlich wird der Zapfen feſt gemacht, unter das Zapfenloch ein Gefäß geſtellt, und auf die Aſche ſo viel Waſſer gegoſſen, bis man ſiehet, daß ſie nach langem Warten nicht mehr anziehet, das Waſſer hingegen über der Aſche ſtehen bleibt. Nun läßt man alles die Nacht über ruhig ſtehen, und zapft den folgenden Morgen die ſich geſammelte Lauge in ein Gefäß rein ab, und bezeichnet die erhaltene Lauge mit Nro. 1. Auf die Aſche im Laugenfaſſe gießt man nun von neuem wieder ſo viel Waſſer, bis es nicht mehr einziehen will, läßt alles wieder 8 bis 9 Stunden ſtehen, zapf dann die

Lauge wieder in ein anderes Gefäß, und bezeichnet es mit Nro. 2. Das Aufgieſſen des Waſſers kann noch zwei bis drei Male wiederholt werden, nur muß man die jedes Mal erhaltene Lauge beſonders aufheben und bezeichnen.*)

Wenn man nun auf vorbeſchriebene Art die Lauge bereitet, jeden Aufguß beſonders geſezt, und zur Vermeidung des Irrthums mit Zahlen die Gefäße bezeichnet hat, ſo kann man mit dem Sieden den Anfang machen. Vorher aber muß man ſehen, daß der Keſſel, in dem man ſieden will, die gehörige Größe habe, damit die Seife, wenn ſie während dem Sieden in die Höhe ſteigt, nicht überlaufe. Der Keſſel muß daher wenigſtens viermal ſo viel halten, als man auf ein Mal Lauge zum Sieden einſchüttet. Iſt man nun mit einem ſolchen Keſſel verſehen, ſo mißt man die Lauge, welche mit Nro. 1. bezeichnet iſt, gießt ſie in den Keſſel, wirft zu jeden 3 Maß Lauge, die man hineingegoſſen hat, 2 Pfund Unſchlitt, und ſchüttet, wenn die Lauge zu ſtark wäre, noch einiges Waſſer, oder welches noch beſſer iſt, ſtatt deſſen von der leztern ſchwachen Lauge hinzu, weil die Seife zum Kochen ohnedies ſehr wenig Feuchtigkeit haben würde. Es gehört nur ein wenig Ueberlegung und Erfahrung dazu, um zu wiſſen, wie viel man zugieſſen müſſe. So leicht kann man keinen großen Fehler dabei begehen, wenn auch mehr zugegoſſen würde. In dieſem Fall würde man die Maſſe nur ein wenig länger kochen laſſen, oder zur

*) Ich ſelbſt miſche dieſe Laugen untereinander, und verſiede ſie auf Einmal, da die vorräthigen Gefäſſe dazu groß genug ſind. Erſpare zwar an Zeit, erhalte aber nicht ſo viel Seife.

zur Scheidung derſelben zulezt noch ein paar Händevoll Salz hineinwerfen dürfen. Wenn nun Lauge und Unſchlitt in dem Keſſel ſind, ſo zündet man das Feuer an. Während dem Kochen muß beſtändig Jemand dabei ſtehen, und die Maſſe mit einem hölzernen Rührſcheid umrühren, um das Anbrennen und das Ueberlaufen zu verhüten. Das Feuer muß gehörig unterhalten und zur Erſezung der Feuchtigkeit von der lezten ſchwachen Lauge zuweilen nachgegoſſen werden. Wenn man dabei mit gehöriger Sorgfalt verfährt: ſo wird die Seiſe in einigen Stunden fertig ſeyn. Man erkennt dieſen Zeitpunkt ſehr leicht: 1) wenn man das Rührſcheid aus der Seife herausnimmt, es ablaufen läßt und verſucht, ob die abgelaufene und bereits ein wenig erkaltende Maſſe noch anklebt, wenn man die Hand an die abgelaufenen Fäden hält; 2) wenn die von dem Rührſcheide ablaufende Maſſe ſich in lange Fäden zieht; 3) wenn die Maſſe, nachdem man ein wenig davon in die Hand genommen und einige Tropfen Waſſer dazu gegoſſen, indem man ſie mit der flachen Hand reibt, ſich in lange Fäden zieht; 4) wenn man etwas von der Maſſe nimmt und verſucht, ob ſie ſich in Regen- oder Flußwaſſer gut auflöſet, ohne daß ſich die Fettigkeit ſcheidet, und ob ſie aus einem leinenen oder andern Läppchen den Schmuz gut herausnimmt; 5) wenn ſie ſich in dem allerſtärkſten Branntwein ohne Bodenſaz auflöst; 6) wenn, nachdem ein Löffelvoll von der Maſſe herausgenommen, auf ein Teller geſchüttet und etwas Salz darunter gemiſcht worden, die Feuchtigkeit ſich ſogleich davon abſammelt und die Seife gerinnt; 7) wenn während dem Kochen große Blaſen entſtehen, die ſchwer zerplazen, wenn ſie mit Waſſer gut ſchäu-

met, und wenn ſie nicht mehr nach Lauge ſchmekt. Hierbei iſt zu bemerken, daß, wenn man bei der vierten Probe mit Waſſer finden ſollte, daß ſich bei dem Auflöſen einige Fettigkeit ſcheidet: ſo iſt dieſes ein Zeichen, daß man zu viel Unſchlitt genommen hat. In dieſem Falle gießt man nach Befinden, ob ſich viel oder wenig ſcheidet, noch etwas Lauge nach, und kocht es noch ungefähr eine halbe Stunde länger. Zeigt es ſich aber bei dem fünften Verſuch mit dem Branntwein, daß ſich nicht alles auflöst, ſondern noch Pulver oder Salz zu Boden fällt: ſo beweiſet dieſes, daß zu viel Lauge genommen worden iſt. Man wirft daher noch ſo viel Unſchlitt hinein, als man für nöthig erachtet. Nach einem halbſtündigen Kochen und wiederholten angeführten Proben wird man gleich ſehen, ob es genug geweſen iſt. Dieſe Proben werden zwar Manchem weitläuftig und ſchwer ſcheinen; allein eine geringe Mühe und Aufmerkſamkeit bei dem erſten Kochen wird die Sache erleichtern, und einige der angeführten Proben ſchon entbehrlich machen, daß man nach der 1ſten, 3ten, 5ten und 6ten gleich erkennen wird, nicht allein ob die Seife fertig ſey, ſondern auch, ob ihr eins oder das andere, entweder an Unſchlitt oder an Lauge noch fehle.

Zeigen die angeſtellten Proben, daß in der Maſſe Alles das gehörige Verhältniß hat, und die Seife fertig iſt: ſo muß noch die dabei befindliche überflüßige Lauge und Feuchtigkeit davon geſchieden werden. Hiezu, ſo wie auch um eine feſte Seife zu bekommen, iſt das beſte Mittel, ein gehöriger Zuſaz von Salz. Denn da das Salzwaſſer die Seife nicht auflöst, ſo ſcheidet ſich das überflüßige Waſſer ſogleich von der Seife, ſo-

bald

bald ſich das in die Maſſe geſchüttete Salz aufloͤßt. Damit man aber nicht zu wenig und nicht zu viel Salz nimmt: ſo wird es nur nach und nach Handvollweiſe hinzugethan, und das Rührſcheid oͤfters herausgezogen, da man denn an der herunterlaufenden Maſſe gleich ſehen wird, ob die abgeſchiedene Seife und Lauge jedes beſonders, oder gleichſam wie marmorirt oder gleichfoͤrmig herunter fließt. Im erſten Falle iſt Salz genug hinzugekommen, im leztern aber muß noch mehr hineingeworfen werden, bis ſich die erſte Anzeige einfindet. Auch unterſucht man es dadurch, daß man mit einem großen hoͤlzernem Loͤffel aus dem Keſſel von unten herauf etwas herausnimmt, und auf einen tiefen Teller gießt und erkalten laͤßt; es zeigt ſich dann gleich, ob es Salz genug iſt, und ob die Seife wohl gerathen. Wenn alles ſo weit fertig iſt: ſo laͤßt man die Seife mit dem Salze noch einige Mal aufkochen. Unterdeſſen haͤlt man ein Waſchfaß bereit, welches die gehoͤrige Weite hat, daß die Seife weder in zu duͤnnen noch zu dichten Theilen gerinnt; belegt es inwendig mit einem angefeuchteten groben leinenen Tuche, fuͤllt die Seife aus dem Keſſel in das Faß, laͤßt alles ruhig erkalten und bis auf den andern Tag ſtehen. Sind bei dem ganzen Verfahren alle gegebene Regeln genau befolgt worden: ſo muß man fuͤr jedes Pfund Unſchlitt, das man dazu genommen hat, gewiß $2\frac{1}{2}$ auch wohl 3 Pfund Seife erhalten. Iſt man auf dieſe Art mit dem Verſieden der erſten Lauge fertig: ſo nimmt man die zweite: mißt ſie in den Keſſel und wirft zu jeden 2 Maaß Lauge 1 Pfund Unſchlitt, weil dieſe Lauge ſchon etwas ſchwaͤcher iſt, faͤngt das Kochen von neuem an, und bedient ſich waͤhrend deſſelben, eben ſo wie bei der

erſten, der lezten ganz ſchwachen Lauge zum Nachgieſſen. Glaubt man, daß alles genug gekocht habe, und die Seife fertig ſey: ſo werden die ſchon oben angegebenen Proben angeſtellt, und wenn alles gut gerathen iſt: ſo ſchüttet man mit der nämlichen Vorſicht Salz hinein. Geht anders kein Fehler dabei vor: ſo muß man eben ſo viel Seife erhalten, als von der erſten Lauge. Mit der 3ten und 4ten Lauge verfährt man eben ſo, und darf nicht befürchten, von jedem Pfund Unſchlitt weniger Seife zu bekommen, als das erſte Mal. Nur muß man, da die 3te Lauge ſchwächer als die 2te, und die 4te wieder ſchwächer als die 3te iſt, von der 3ten Lauge 2½ und von der 4ten 3½ Maß auf jedes Pfund Unſchlitt nehmen. Alles unreine Fett und alle geſammelte Knochen ſind ebenfalls hiezu zu gebrauchen, und liefern, wenn ſie gehörig behandelt werden, eine recht gute und ſchöne Seife. Wie viel man von ſolchem unreinen Fett und Knochen auf eine Maß Lauge zu nehmen habe, läßt ſich nicht beſtimmen, weil es in Rükſicht der Unreinigkeiten bald beſſer, bald ſchlechter iſt. Hat man überflüßige Lauge, ſo nimmt man ſie zu dieſem Fett und Knochen, und verfährt damit nach obigen Regeln. Wäre aber keine Lauge mehr vorhanden: ſo gebraucht man dazu die Unterlauge, die man bei dem Seifekochen übrig behalten hat, kocht mit dieſer zuerſt die Knochen recht gut aus, welches mit guter Lauge eben auch geſchehen müßte, nimmt alsdann die Knochen heraus, und thut dagegen das alte geſammelte Fett hinein. Iſt wegen Mangel der Knochen und des Fettes die Lauge nicht hinlänglich, die Seife damit fertig zu ſieden: ſo thut man die ganze Maſſe in ein Gefäß, verwahrt es mit einem Dekel

und hebt es auf, bis man wieder Seife kocht, da man alsdann entweder etwas gute Lauge zuſezt, oder die wieder erhaltene dazu anwendet, und es von neuem kocht. Die von ſolchem geſammelten unreinen Fett und Knochen verfertigte Seife giebt der von reinem Unſchlitt an Güte wenig nach.

Unſere gemeine Hausſeife hat aber noch die mehreſte Zeit einen vielen Perſonen ſehr unangenehmen Geruch, den man beim Sieden derſelben nicht leicht ohne fremden Zuſatz wegbringen kann. Weil dieſes aber die Seife vertheuert und ſie in Abſicht des Nuzens nicht verbeſſert, ſo läßt man ſie lieber, wie ſie iſt. Soll ſie aber zum Waſchen des Körpers oder zum Barbieren gebraucht werden: ſo iſt es doch angenehm, wenn die Seife entweder von dieſem widrigen Geruche befreit, oder noch mit andern wohlriechenden Sachen vermiſcht iſt. Ich will alſo noch die Bereitungsart einer ſolchen Seife beifügen, nämlich:

2. Eine wohlriechende Seife zu machen.

Man nimmt ein halb Pfund gute Seife, ſchabt ſie klein, und läßt ſie in reinem Waſſer oder auch in Roſenwaſſer zwei Tage hindurch weichen, gießt das Waſſer behutſam ab, zerſtößt 3 Loth abgezogene ſüſſe und 1 Loth abgezogene bittere Mandeln mit 16 Loth Milch und 16 Loth Roſenwaſſer, oder ſtatt deſſen Lävendel oder ein anderes wohlriechendes Waſſer, ganz fein, miſcht dieſes alles nebſt ½ Loth Weinſteinſalz zuſammen, ſchüttet es in einen Topf, und ſetzt es über ein ganz gelindes Kohlfeuer, rührt es fleißig um, damit die Seife ſich nicht anſeze und anbrenne, ſo lange, bis ein guter Theil der Feuchtigkeit abgeraucht iſt und die Seife in

die

die Höhe ſteiget. Hierauf gießt man die Seife in Formen oder in andere Käſtchen, deren Boden und Seiten mit einem feuchten leinenen Tuch belegt ſeyn müſſen, damit die Seife ſich nicht anſeze. Nach dem Erkalten wird ſie herausgenommen, das leinene Tuch abgezogen, und die Seife in beliebige Stüke zerſchnitten.

3. Lichter zu ziehen.

So vortheilhaft es iſt, ſich den nöthigen Vorrath von Seife ſelbſt zu ſieden, eben ſo nüzlich iſt es auch, wenn man ſich ſeine Lichter ſelbſt ziehen oder gießen kann. Hierzu bedarf es ſchon weniger Umſtände, auch weniger Kunſt, als zu jenem Geſchäfte erfordert ward; und es iſt alſo leicht einen Verſuch damit zu machen, um ſich von den Vortheilen deſſelben zu überzeugen.

Bei dem Lichtziehen ſind die Dochte und der Talg die vornehmſten Stüke, welche man nöthig hat. Der Docht kann entweder von baumwollenen oder flächſenem Garne gemacht werden. Von flächſenem Garne brennen die Lichter länger, von baumwollenem aber heller. Von dem Dochte hängt die Güte der Lichter ab. Die Faden dazu, ſie mögen baumwollene oder leinene ſeyn, müſſen alle eben nicht zu loker, auch nicht zu feſt geſponnen, und ohne alle Knoten, fremde Körper und Unreinigkeiten ſeyn; und müſſen, wenn ſie in Dochte zuſammengelegt, mit der Dike des Lichts im Verhältniß ſtehen. Je nachdem die Lichter diker oder dünner werden ſollen: ſo werden auch 6, 8, 10 bis 12 Fäden zuſammengenommen. Des Nuzens halber beſtreicht man die Dochte gern mit Wachs und Talg; taucht ſie auch wohl, damit ſie beſſer brennen in Spiritus, worinn Kampfer aufgelöſt iſt, und läßt ſie wieder troknen.

Durch

Durch das Beſtreichen der Dochte mit Wachs oder Talg verhindert man, daß die Lichter nicht fakeln oder ablaufen; und durch das Eintauchen in Spiritus bringt man zuwege, daß ſie heller brennen. Wenn man einen großen Vorrath von Lichtern ziehen, und den übeln Geruch, den alte Lichter beim Brennen haben, verhindern und machen will, daß ſie ſparſam brennen ſollen: ſo kann beides dadurch zuwege gebracht werden, wenn die Dochte vor dem Ziehen in ſcharfen Weineſſig gelegt und hernach wieder getroknet werden.

Was das zum Lichtziehen erforderliche Talg anbelangt: ſo iſt das Rindertalg allein zu ſchmierig, das Hammeltalg aber zu hart und bröklich. Schmelzt man aber beide in gleichen Theilen zuſammen: ſo wird eines des andern Fehler verbeſſern. Allein es ſcheinet doch beſſer zu ſeyn, zu gezogenen Lichtern etwas mehr Rindertalg, und zu gegoſſenen etwas mehr Hammeltalg zu nehmen.

Man hüte ſich aber vor altem ſtinkenden Talg: ingleichen nehme man keins von krepierten, oder von mit Brey oder warmen Futter gemäſtetem Vieh, da es zu Lichtern nichts taugt. Nierentalg iſt dazu das beſte. Damit man nun hierin nicht betrogen werde: ſo iſt es am rathſamſten, man kauft vom Schlächter vorher Talg, und ſchmelzt es ſelbſt über ganz gelindem Feuer. Beym Schmelzen, (wenn das Talg zu nichts anders beſtimmt iſt), kann man, außer etwas Waſſer, das Anbrennen zu verhindern, auch ein wenig Allaun und Salz mit hineinwerfen, dadurch wird das Talg reiner und weiſſer werden. Wer auf die Weiſſe nicht achtet, kann auch Harz (Pech) darunter miſchen.

Viele

Viele ſuchen das Talg durch Zuſaz zu verbeſſern oder härter zu machen, daß die Lichter länger brennen ſollen; ſo werden z. B. Salpeter, Urin, Salmiak, Salz, Marienglas, Gips, Alabaſter, Kalk, Leim und dergleichen Dinge mehr dazu angewandt. Allein dergleichen Sachen koſten mehr als ſie Vortheil ſtiften, und durch Manches wird den Lichtern mehr geſchadet als genüzt.

Hat man nun beides: Talg und Dochte in Bereitſchaft, ſo wird zum Ziehen und Gießen der Lichter ſelbſt geſchritten. Macht man gezogene Lichter: ſo werden einige vierekigte, ſchmale, tiefe oben weit und unten enge, gewöhnlich hölzerne, kupferne oder thönerne Geſchirre, das zerlaſſene Talg darin einzufüllen und warm zu erhalten, erfordert. An deren Statt hat man auch ſchmale tief ausgehauene Tröge von Eichen- und anderm Holze zu eben dieſem Bedarf, oder, wenn man alle dergleichen Geſchirre nicht hat: ſo kann man ſich auch mit einem tiefen irdenen oder kupfernen Topf behelfen.

Wenn man nun ein oder das andere Gefäß dazu beſtimmt hat: ſo gießt man etwas Waſſer hinein; es muß dieſes aber nicht allein ſiedendes ſeyn, ſondern man muß auch durch untergeſezte Kohlen dafür ſorgen, daß das auf das Waſſer gegoſſene fließende Talg nicht wieder ſtoke.

Die zubereiteten Dochte, die oben eine Schleife haben, werden durch dieſelbe an Stäbchen angereihet, und zwar ſo, daß ein jeder zwei Finger breit von dem andern abhängt, damit ſie beim Eintauchen nicht zuſammenkleben. Nebſidem macht man vermittelſt zweier Latten, Tiſche oder auf eine andere Art ein Gerüſte,

woran

woran man die angetauchten Lichter an ihren Stäben hängen kann. Dann werden die Stäbe mit den Dochten (in jeder Hand einen) genommen, und die Dochte bis an die Stäbe in das fließende Talg hineingelaſſen, und in gleichem Zuge wieder herausgezogen, ein wenig über dem Talg zum Abkühlen gehalten, dann noch einmal eingetunkt, und auf das Gerüſte gehangen. Wenn man mit allen Stäben herum iſt: ſo fängt man mit dem erſten wieder an, und wiederholt dieſe Arbeit ſo lange, bis die Lichter die gehörige Dike erhalten haben. Dabei muß man dahin ſehen, daß es nicht an Talg fehle, weswegen immer von Zeit zu Zeit zerlaſſenes Unſchlitt nachgetragen werden muß, indem ſonſt die Lichter zulezt das Waſſer berühren, wovon denn beim Brennen ein Kniſtern und Sprizen entſteht.

Die Lichter bekommen bei dem Ziehen alle unten von dem abtriefenden und gerinnenden Talg eine Spize. Ehe noch die Lichter fertig werden, ſchneidet man die Spize mit einem ſcharfen Meſſer über einer Schüſſel oder Molde ab, dann werden ſie noch einmal gezogen, oder in das Talg eingetaucht, davon bekommen ſie ihre Rundung am untern Ende. Wenn man kein anderes als ein rundes Gefäß hat, das geſchmolzene Talg warm zu halten: ſo würden die Stäbe unbequem ſeyn; man kannn alsdann die Dochte an einen Reifen, der etwas kleiner als der innere Umfang des Keſſels oder Topfs iſt, hängen, beſſer man nimmt ein rundes Brett, bohret darein viele Löcher, jedes aber zwei Finger breit von dem andern. Durch dieſe Löcher werden die Dochte mit ihren Schleifen gezogen, und vermittelſt kleiner durchgeſtochener Stäbchen befeſtigt. Die Bretter oder jene Reifen aufzuhängen, iſt es ſehr bequem, wenn ſie

zwei Handhaben oder Ohren haben. Wenn die Lichter fertig ſind, werden ſie in einem mit Stroh auf dem Boden verſehenen Kaſten verwahret, worinn ſie ſich länger halten, als wenn ſie hängen.

4. Lichter zu gießen.

Zu den gegoſſenen Lichtern hat man blecherne, gläſerne und zinnerne Formen. Die erſtern ſind beim Gießen die bequemſten, weil mehr als eine Form zuſammenhängen, ſie ſind aber nicht ſo proporzionirt. Die zinnernen ſind beſſer, weil ſie eben ſind, und alle Lichter gleich werden. Die gläſernen würden die beſten ſeyn, wenn ſie nur nicht ſo unbequem zum Gießen wären. Man hat auch hölzerne, die müſſen aber ſehr reinlich gehalten, und vor dem Gebrauch mit Baumöl ausgeſtrichen werden. Sie haben oben einen Rand nebſt einem Häkchen, welches, wenn es herumgedrehet wird, bis in die Mitte reicht, und unten mit einem kleinen Loche verſehen iſt. Wenn der Docht durch ſolche Form mitten durchgezogen, und oben an dem Häkchen, unten aber in dem kleinen Loche befeſtiget iſt: ſo werden ſie ſo zubereitet, in die Löcher eines runden Tiſches oder Brettes hineingeſtekt, auf deſſen Oberfläche der Stand der Form ruhet: alsdann wird mit einer blechernen Gießkanne das flüßige Talg hineingegoſſen, und wenn daſſelbe hart und kalt geworden, herausgezogen, oder, wenn es nicht gut herausgehen will, die Form etwas in warmes Waſſer gehalten.

Nächſt dieſen hat man noch andere hölzerne Lichtformen, welche vom Tiſchler verfertiget werden, und wenn ſie ſchön polirt, die beſten ſind, weil man an 20 und mehr oder weniger Lichter mit einem Male gießen

kann;

kann; denn man hat darin doppelte Reihen Röhren, und zuweilen von großen, mittlern und kleinen Lichtern in einer Form. Dieſe Formen werden durch Schrauben zuſammengehalten und geöffnet; unten ſind Häkchen von ſtarkem Drath, woran der unterſte Theil des Dochts angehangen, angezogen und oben beim Einguſſe, Einſchnitte, wo das andere Ende des Dochts iſt, eingeklemmt wird.

Wenn man Lichter gießt, muß man ja darnach ſehen, daß man die rechte Zeit mit Eingieſſen des Talgs trefe. Denn iſt es zu warm, ſo hängt es ſich an die Form, iſt es zu kalt, ſo wird das Talg an den Lichtern nicht zuſammenhängen. Der rechte Zeitpunkt iſt, wenn das Talg in der Pfanne an den Seiten will anfangen zu gerinnen. Wenn man alſo einen ſchmalen weißen Ring an der Seite wahrnimmt, dann eilt man mit dem Eingießen des Talgs in die Formen, die man bis oben anfüllet, und nachher ganz gelinde ein wenig ſchüttelt. Die ſo gefüllten Formen ſtellt man an einen kühlen Ort hin, und nimmt des andern Tages, im Winter aber noch eher, die Lichter heraus. Nachdem man am Ende das überflüßige Talg abgeſchnitten hat, werden ſie völlig verpuzt und ſo aufbewahret.

Wegen des langſamen Erkaltens des Talgs iſt es nicht rathſam, im Sommer weder Lichter zu ziehen noch zu gießen; die beſte Zeit dazu iſt im Winter, wo es nicht ſehr frieret; denn, wenn die Kälte zu groß iſt, ſo zerberſten entweder die Lichter ſehr leicht, oder von den gegoſſenen bleiben gar, wenn das Talg gefrieret, Stüke in den Formen ſizen, ſo wie ſie hingegen in der warmen Jahrszeit wieder ſchwer herauszubringen ſind.

Wenn das Talg öfters warm gemacht wird: ſo verliert es viel von ſeiner ſchönen weiſſen Farbe; um es nun nicht ſo oft ſchmelzen zu dürfen: ſo läßt man jedesmal nur ſo viel zerfließen, als zur Anfüllung der Formen nöthig iſt, damit das Braunwerden des Talges verhindert werde.

Von recht guten Talglichtern wird verlangt, daß ſie hell, langſam und ſtille brennen, nicht kniſtern oder fakeln; daß ſich keine ſogenannte Räuber anſezen, daß ſie nicht ablaufen, daß der Docht und das Talg zugleich verbrenne, daß ſie nicht ſtinken oder ſtark rauchen, in der Kälte nicht zerſpringen oder zerbrökeln, oben eben ſo dik als unten ſind, daß der Docht überall mitten durchgehe, daß ſie nicht ſchmierig anzufaſſen ſind, und daß das Talg eine ſchöne weiſſe Farbe habe; die ſie, wenn das Talg nicht angebrannt geweſen iſt, einen Monat nachher, da ſie gegoſſen oder gezogen worden, nach und nach erhalten müſſen.

Eilftes Kapitel.

Vom Einſchlagen, Sezen, Einſchlemmen und Anbinden der Obſt-Bäume.

Die Bauern kamen am nächſten Sonntag richtig wieder, und Simon fuhr fort: Nachbarn! Ich will euch heute eine Hauptſache bei der ganzen Baumzucht lehren: das Sezen. Aber da giebt's viel aufzumerken, da müßt ihr ſchon recht Acht haben!

Buzhofer. Na, werden wohl, wo es eine Hauptſache betrift, die Ohren aufthun!

Simon. Vor Allem merket euch dieſes: daß ihr nie bei Regenzeit Bäume in naſſen Boden verſezet.

Ihr

Ihr müßt allezeit eine ſchöne Witterung hiezu abwarten, wo das Erdreich troken und loker iſt.

Lippleder. Izt . . halt! Da muß ich darein reden. Geſezt ich kaufe Bäume, oder habe ſelbſt eben mehrere ausgegraben, und plözlich wird's ſchlimm Wetter, und regnet, — regnet 14 Tage, 3 Wochen fort . . So muß ich ja die Bäume bei Regenzeit in naſſem Boden verſezen, ſonſt verderben ſie mir ja?

Simon. Es iſt mir gar oft ſchon paßirt, daß mir ganz unvermuthet die Herbſt-Witterung zum Sezen nicht mehr günſtig war, wenn ich Bäume ſchon ausgegraben hatte. Aber da lachte ich dazu. Ich hab' halt die Bäume bis zu einer ſchönen Zeit, manchmal bis zum Frühjahre, — eingeſchlagen.

Lippleder. Eingeſchlagen . . ? Die andern Bauern geben gleichfalls genugſame Zeichen, daß ihnen die Sache fremd und unbekannt ſey.

Simon. Wußtet ihr denn das nicht,

Wie man Bäume einſchlägt?

Man grabt Schuh tief einen Graben, ſchlägt die Erde auf die Seite, legt die Bäume ſodann mit den Wurzeln in den Graben, und ſchaufelt die bei Seit geſchlagene, und wohl noch mehr Erde, die man neben dem Graben ausgräbt, wieder darauf, ſo ſind die Bäume, ſo lange man will, gut aufgehoben, und vor dem Verderben verwahrt. Das heißt man Einſchlagen.

Lippleder. Ei, da müſſen ja die Bäume erſtiken?

Simon. Du haſt mich unrecht verſtanden. Ueber die Bäume wird ja die Erde nicht geſchaufelt, ſondern nur allein über die Wurzeln, und einen kleinen Theil vom untern Schafte.

Lipp-

Lippleder. Aha, ſo werden die Bäume nicht mit dem Schaft' nach der Länge in den Graben gelegt, ſondern quer hin, daß nur allein die Wurzeln in den Graben hinein kommen?

Simon. So iſt's. Aber da muß man die Erde ja recht auch unter die Wurzeln hineinrütteln, und alle Lüken und Zwiſchenräume wohl ausfüllen, damit keine Wurzeln hohl liegen, ſonſt verderben ſie. Eben ſo wenig darf eine Wurzel aus der Erde hervorſpizen: man muß da hinlänglich viel Erde darauf ſchaufeln, damit auch der Froſt nicht eindringen kann.

Ich mache gewöhnlich nur ganz kurze Gräben, aber mehrere hintereinander, und zwar den zweiten Graben erſt dann, wann in den erſten die Bäume ſchon eingeſchlagen ſind; den dritten, wann das nemliche beim zweiten geſchehen iſt, und ſo weiter. Der zweite, dritte Graben ꝛc. bildet ſich von ſelbſt, weil man ohnehin allezeit Erde ausgräbt zur Bedekung der Wurzeln im vordern Graben. —

Buzhofer. Nun, das verſteh' ich wohl, wie Du es meinſt.

Wie man Bäume ſezet.

Simon. Auf das Einſezen kommt alles an. Man hat es auch in dieſer Kunſt ſo weit gebracht, daß man Bäume zu allen Jahreszeiten, ſelbſt dann, wann ſie ſchon Blüthe und Laub haben, verſezen kann. Indeß thut man das doch nicht gerne und gar ſelten.

Buzhofer. Iſt denn das Verſezen alsdann künſtlicher, oder ſchwieriger, wenn die Bäume ſchon Laub haben?

Si-

Simon. Das wollt' ich meinen. Gleichwie Bäume nicht beſchnitten werden dürfen, wann ſie ſchon im Safte ſtehen, ſo ſoll man ſie auch nicht mehr ausgraben und verſezen, wann ſie ſchon Laub haben, oder auch nur im ſtarken Triebe ſind. Die beßte Zeit zum Verſezen iſt von Mitte Oktober bis Mitte April.

Buzhofer. Gelt, und alsdann an Tagen, wann der Mond im Stier oder Waſſermann iſt?

Simon. Auf den Mond habt ihr gar nicht aufzumerken. Das iſt ein ganz unnüzer Aberglaube. Was ihr aber hauptnothwendig zu beobachten habt, will ich euch gleich jzt vor euren Augen Handgriff für Handgriff zeigen. — Kommet mit mir heraus in den Garten.

Simon und die Bauern gingen nun in den Garten, und — Ich hintendrein auch nach.

Da ſchauet her, Nachbarn, ſagte Simon, hier iſt eine ganz friſch gegrabene Baumgrube. Die hab' ich Geſtern Abends noch gegraben, um euch da das Baumſezen zu zeigen.

Sehet! Hier liegt die herausgegrabene obere Erde auf dieſer Seite, und die untere ſchlechtere Erde liegt auf ſelbiger Seite dort. Da liegen auch etliche Steine, die ich heraus ſuchte. Den Raſen hab' ich bereits dorthin auf den großen Raſenhaufen gebracht.

Buzhofer. Sapperment, iſt das ein großer Haufe, lauter Raſen!

Simon. Hab' auf verſchiedenen Pläzen noch mehr ſolche große zuſammengefaulte Raſenhaufen. Da kann ich nun immerfort zu allerlei Gebrauch eine gute Erde haben.

Lippleder. Sieh, was liegt denn da neben der Grube noch für ein drittes Häufel ſchwarze Erde?

Buzhofer. Sapperment, — die iſt ſchwarz und mürb'! Mußt ſie ja extra hergetragen haben, Simon?

Simon. Ei, freilich. Die hab' ich zuvor durch eine enge Reitern gereitert, und dieſes feine kleine Erdenhäufel iſt zum Baumſezen die Hauptſache. Izt ſeyd ſo gut, Nachbarn, und helft mir geſchwind die Grube anfüllen! Hier ſind Schaufeln.

Die Bauern — greifen zu, und ſchaufeln die Erde in die Gruben.

Simon. He! Halt ein! Dich mein ich, Buzhofer! Tauſend . . das wäre gefehlt . .!

Buzhofer. Warum? Schaufle ja auch Erde ein.

Simon. Ja, aber derſelbige Haufen dort, den Du einſchaufelſt, iſt ja die herausgegrabene untere Erde. Die darf nicht wieder auf den Boden hinunter: hab's euch ja ſchon geſagt.

Nach einer Weile. Izt iſt's genug. Ganz voll darf die Grube nicht werden: einen halben Schuh hinein muß ſie noch leer bleiben.

Buzhofer. Ei, warum den einen halben Schuh leer?

Simon. Bis der Baum geſezt iſt, alsdann erſt wird die Grube ganz angefüllt. Izt muß man den Baumpfahl einſteken. Sey ſo gut, Lippleder, hol' mir dort einen Pfahl her.

Lippleder. Ja, gleich, — wo iſt denn einer?

Simon. Dort hinterm Schoppen-Dache lehnen genug. Hab' ſie immer nach Duzenden vorgerichtet,

jeden

jeden 8 Schuh lang, unten zugeſpizt und gebrannt, und ſchön glatt, ohne Aeſte und Zurken, damit ſich der Baum an ihnen nicht wund reibe.

Buzhofer. Ei, ſteht ja der Baum noch nicht, was thut denn der Pfahl ſchon da?

Simon Den Pfahl muß man allezeit ſchon ſteken — wann die Grube bis auf einen halben Schuh angefüllt iſt, ehe der Baum geſezt wird. Denn wann der Baum ſchon ſteht, ſo könnte man den Pfahl leicht auf eine Wurzel aufſteken, und ſie verderben.

Lippleder — Bringt den Pfahl.

Simon — Nimmt ihn, und ſtekt ihn ſchön mitten in der Grube feſt. So . . ! Izt, Lippleder, lege mit der Schaufel dort das durchgereiterte feine Häufel Erde — verſtehſt Du mich? zur Halbſcheid ſchön rings um den Pfahl in die Grube, und die andere Halbſcheid laß noch draußen liegen.

Lippleder — Fangt an, die feine Erde mit der Schaufel in die Grube zu werfen.

Simon — Nach einer Weile. Nicht, Lippleder! Du wirfſt ja dieſe feine Erde in der ganzen Grube zerſtreut auseinander? Das wäre gefehlt! Du mußt ſie ſchön rund um den Pfahl herum richten, daß es ausſieht, als wenn ſie da gleichſam ein Maulwurf aufgeworfen hätte.

Lippleder. Nun, ſo einen Scherrhaufen will ich leicht um den Baumpfahl herum machen. Fängt an, einen recht ſchönen Maulwürfsbügel herum zu bilden.

Simon. Brav, ſo iſt's recht, Lippleder! Auf dieſem Maulwurfshügel von recht guter, und noch dazu durch eine Reitern geſiebter Erde, wird es den Wurzeln recht wohl bekommen.

Es

Es iſt zwar die rechte Zeit zum Baumſezen jezt ſchon vorbei, die Bäume ſtehen ſchon im ſtärkſten Triebe voll Laub da. Aber auf die Art, wie Ich es mache, getraue ich mir doch zu wetten, daß mir der Baum, den ich jzt ſezen will, nicht zurük bleiben wird.

Buzhofer ſchaut rings um ſich auf dem Boden umher. Ei, wo iſt denn der Baum, hab' glaubt, er wird auch ſchon parat da liegen?

Simon. Den darf man nicht lang in Luft und Sonne ſo herlegen, damit die feinen Haarwurzeln nicht troken werden. Sieh', dort liegt er beim großen Raſenhaufen: ich hab' ihn vor dem Mittags-Eſſen ausgegraben, und die Wurzeln mit friſchen Raſen aus dieſer Grube da derweil zugedekt. Holl' ihn nun her!

Buzhofer — hat den Baum hergehollt. Sapperment! .. Herr Jeſus! Wer iſt über den Baum gekommen? Haben ihm d'Aeſt' ſchier alle wurzweg abgeſchnitten!

Simon fängt hellauf zu lachen an. Je mein Gott! So hab' ich euch's doch deutlich geſagt, daß man die Bäume vor dem Verſezen alſo zuſchneiden muß. Und nun, da Du den Baum ſo beſchnittener ſiehſt, ſcheint's Dir eine ganz fremde, unerhörte Sache! Ei, Ei, Nachbarn! Wenn ihr blos das recht in Sinn faſſen wolltet, was ich euch vor Augen zeige, und nicht auch das, was ich euch mündlich erkläre, ſo wär' ja alles umſonſt. Zeigen kann ich euch nicht Alles, wie ihr's machen müßt, aber ſagen. — — Schau, Buzhofer! Es war faſt gleich das Erſte, wie Du gekommen biſt, daß ich Dir geſagt habe, wie man vor dem Verſezen eines Baumes die Zweige verſtuzen ſoll. Da gabſt Du mir zur Antwort: „Ei, tauſend! da wäre

wäre ja der ganze Baum verſchändelt und verdorben!"

— Jzt ſiehſt Du an meinem eigenen Baum', den ich mir doch gewiß nicht ſelbſt verderben will, wie unbarmherzig man mit den Zweigen umgehen muß.

Buzhofer. Ei, wirſt doch Du ſelbſt dieſen Baum da nicht ſo verſchnitten haben?

Simon. Nun — freilich hab' ich das ſelbſt gethan.

Buzhofer ſieht bald den Baum, bald Simon an.

Wieningauer. Na, der Simon wird's ſchon verſtehen, hat ja ſchon viele tauſend Bäume verſezt.

Simon. Gib mir den Baum her, Buzhofer! Sehet jzt her, wie er hier bei jedem Schnitte, an den Zweigen ſowohl, als an den Wurzeln, mit Baumkitt verſtrichen iſt! Das darf man ja nicht unterlaſſen. Indeß dieſe gar kleinen, unbeträchtlichen Schnitte hier brauchen nicht verſtrichen zu werden.

Lippleder. Ei, da iſt ja der Schaft hier auch verſtrichen?

Simon. Er bekam unverſehens da eine Verlezung, und was einmal Wunde heißt, muß verſtrichen werden, ſie mag an den Wurzeln, an den Zweigen, oder am Schafte ſeyn. Stellet den Baum aufrecht, mit den Wurzeln in die Grube. Schauet mir jzt zu, Nachbarn! Hier ſtell' ich den Baum mit den Wurzeln auf Buzhofers Maulwurfshügel. Aber da betrachtet dieſe ſchiefe Stellung! Ihr werdet ſelbſt ſehen, daß er ſo nicht gut ſtünde. Man muß ihn allemal von der geſchikteſten Seite an den Pfahl hindrehen, und darauf ſehen, ob der Maulwurfshügel nicht zu hoch, oder zu nieder ſey, damit der Stamm weder tiefer noch höher

zu

zu ſtehen komme, als er in ſeinem vorigen Standorte geſtanden iſt. — So . . jzt ſteht er recht!

Lippleder. Nimmt die Schaufel. Nun will ich gleich die grobe Erde da vollends d'rauf hineinſchaufeln, fängt an, einzuſchaufeln.

Simon. Halt! das wäre gefehlt. Hab' ja die Wurzeln noch nicht gerichtet. Da ſchau't jzt her! Das ganze Wurzelwerk liegt hier über- und untereinander. Da muß nun jede Wurzel ſo gerichtet werden, — hoch oder nieder, wie ſie vom Stamm herausgewachſen; es muß Erde zwiſchen ſie gethan werden, daß ſie nicht an ihren Enden wie ein Zopf zuſammenfallen, und eine auf der andern liege.

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten. Du mein'ſt, daß zwiſchen der tiefern und höhern allemal Erde komme!

Simon. Dabei müſſen alle Wurzeln ſchön fein ausgebreitet, und nach allen Seiten hingewieſen werden, damit ſie überall gleichmäßig auseinander wachſen, und den Saft aus der Erde ringsumher an ſich ziehen können. Er richtet mit der rechten Hand die Wurzeln auseinander, und hält mit der linken den Baum. Da aber Buzhofer hinzu tritt, und den Baum beim Schafte anfaßt und hält, läßt ihn Simon aus, und beſchäftigt ſich blos mit den Wurzeln. Nachbarn! Hier ſehet dieſe zwei Wurzeln an! Hab' ſie ſchon dreimal gerichtet, und immer fallen ſie wieder aufeinander, daß eine über die andere liegt. Das darf aber nicht ſeyn: da muß ich mit Erde helfen. Thut mit der Hand Erde dazwiſchen. — — Jzt ſehet her..! Nun ſtehen alle möglichſt gleichweit auseinander. Nach dieſer Lage bildet ſich künftig oben die Krone des Baumes.

Lippleder. Siz! akkurat ſtehen ſie wie die Speichen eines Wagenrades im Zirkel herum!

Simon. Weil Du die Schaufel ſchon in der Hand haſt, Lippleder, ſo ſchaufle jzt die andere Halbſcheid von der gereiterten feinen Erde ſchön auf Wurzeln herein!

Lippleder thut es.

Buzhofer. Ah — Sapperment! dieſe Erde ſchlieſt recht unter die Wurzeln hinein!

Lippleder. Glaub's ſchon, iſt ja gereiterte Erde, und wie ein Mehl ſo fein, und dann hilft ihr Simon auch mit der Hand Weg machen und hineinſchliefen.

Simon. Ja, die Hände darf man nicht ſchonen. — Buzhofer, jezt ſchüttle den Baum recht ſanft, nur ein wenig, doch geſchwinde auf und nieder, daß die Erde recht unter die Wurzeln hineinrolle!

Buzhofer thut es.

Simon. So -; Jzt iſt's gut. Nun thu noch einige Schaufeln voll feine Erde her, Lippleder, daß ſie eine zwerge Hand über die Wurzeln in die Höhe kömmt.

Buzhofer. Sapperment! Zulezt wird mein Maulwurfshügel ſo hoch, daß er einfällt.

Simon. Damit er nicht einſtürzt, ſo ſchaufle jezt von der gröbern Erde ſo viel rings um den Maulwurfshügel herum in die Grube herein, daß dieſer rund um eingeſchloſſen wird, und nicht auseinander rinnen kann, wann ich hernach Waſſer darauf ſchütte. Hält den Baum.

Buzhofer ſchaufelt Erde in die Grube, und ſchließt den Maulwurfshügel recht ſchön ſo in der Mitte ein, daß

er

er etwas niedriger, als die ihn umgebende gröbere Erde da liegt.

Lippleder. Aber jezt darf ich doch die grobe Erde da vollends d'rauf hineinſchaufeln?

Simon. Nein, noch nicht. Da würde ich meine Wette verlieren; denn alsdann könnte ich nicht gut ſtehen, ob der Baum davon käme.

Lippleder. Was — ? Ei, ſo bin ich doch begierig, was denn jezt noch geſchehen muß!

Simon. Nachbarn! jzt kommt erſt der Hauptvortheil beim Einſezen. Jzt kommt die Kunſt, welche ſo lange Zeit das verſchwiegene Geheimniß geſchikter Gärtner war, wobei ſie Niemanden zuſehen ließen; die Kunſt, welche ſich im ſtolzen Triumphe als Bürge ſtellt, daß der eingeſezte Baum davon komme.

Buzhofer. Sapperment! Aber gelt Simon! das lehrſt Du uns auch:

Simon. O, ich thu mit Nichts geheim: Die Kunſt, von der ich rede, heißt mit Namen

Das Einſchlemmen.

Die Bauern — verſtehen ſich nicht darein.

Simon — Halte den Baum wieder Buzhofer! Buzhofer hält den Baum. Simon nimmt die Sprizkanne, welche voll Waſſer bei Seit' ſteht. Sehet mir jzt zu! Nicht darum, daß ich die Wurzeln begieße, ſondern zu dem Ende brauch' ich dieſes Waſſer, daß ich den ganzen Maulwurfs-Hügel, ſo hoch und tief er iſt, zu einem völligen Schlamm mache.

Lippleder. Ei, zu was hilft denn das?

Simon. Dieſer Schlamm von der feinſten durchgeſiebten, und noch dazu von einer ſehr guten Erde,

leget

leget ſich nun ſo feſt und enge um die Wurzeln herum, und an ſie an, daß dieſe gleich beim Einſezen in einen Stand kommen, als wären ſie da ſo auseinander eingewachſen. — Sie fangen ſogleich an, ſich anzuſaugen, und der Stamm leidet im Zufluß der Säfte aus den Wurzeln gar keine Unterbrechung.

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten. Da mag der Baum von der Verſezung eben nicht viel merken.

Simon. Aber ſehet jzt her, wie ich es mache! Man muß langſam, recht langſam gießen. Gießet langſam eine ziemliche Menge Waſſer auf den Maulwurfshügel, daß die feine Erde wie ein Brey wird. Sehet, wie der Maulwurfshügel zuſammen ſchwindet —!

Buzhofer. Sapperment! Stehen die obern Wurzeln jzt alle wieder heraus.

Simon. Deſto feſter ſtehen jzt die untern, weil alle feine Erde ſich nun ganz enge hinuntergezogen und an die kleinſten Theile der Wurzeln angeſezt hat. Wenn das Waſſer vollends verſeſſen, und die Erde ein wenig vertroknet iſt, welches den Augenblik geſchieht, werden die herausſtehenden Wurzeln ſorgfältig wieder mit feiner Erde zugedekt. So lange das Waſſer noch da ſtehet darf man keine Erde darauf ſtreuen, noch viel weniger mit der Hand die naſſe Erde berühren; das wäre gefehlt! Merket euch das jzt und immer auch für andere Fälle!

Da das Waſſer verſeſſen, und die Erde ſchnell etwas getroknet iſt, ſchäufelt Simon ein paar Handvoll feine Erde auf die herausſtehenden Wurzeln, und gießt nun abermal langſam Waſſer darauf.

Buzhofer. Sapperment! Werden ja die Wurzeln ſchon wieder bloß!

Simon.

Simon. Thut nichts. Bringt man halt wiederum feine Erde darauf, und das ſo oft, bis das Waſſer ſie nicht mehr hinunter reißt. — Aber dort ſchau hin! Dort macht ſich das Waſſer eine ganze Hohlgaſſe auf die Seite hinaus, und rinnt alles quer über die grobe Erde hinüber.

Buzhofer. Sapperment, und die feine Erde rinnt auch mit weg!

Simon. Nimm die Schaufel, und bring' noch mehr grobe Erde um den Maulwurfshügel, daß dieſer tiefer liege; dann mag ich Waſſer darauf gießen, ſo viel ich will, ſo kann nichts mehr auf die Seite rinnen, ſondern muß gerade hinunter ſizen — auf die Wurzeln.

Lippleder. Wann iſt's denn einmal genug, das Gießen?

Simon. Wann keine Luftblaſen mehr aufſteigen, und die Erde kein Waſſer mehr annimmt. Nachdem er noch etwas Waſſer darauf gegoſſen hat. Sehet, jzt iſt es gut.

Lippleder. Darf ich jzt endlich die grobe Erde vollends d'rauf hineinſchaufeln?

Simon. Du ewiger Schaufler, ſo ſchaufle! Aber wenn Du ſelbſt einmal Bäume einſezeſt, ſo ſey damit ja nicht ſo hizig, und thu's ja nicht früher, bis alles ſo geſchehen iſt, wie Du jzt geſehen haſt.

Wieningauer. Lacht — und narrirt den Lippleder. Verſtand'n den G'ſand'n! —

Simon. Die Grube wird nun dem übrigen Erdboden ebengleich angefüllt, den Sommer durch rund um den Stamm herum Hut breit eine Vertiefung gemacht,

macht, damit ſich das Regenwaſſer da auf die Wurzeln ſeze, im Winter aber iſt ein Hügel um den Stamm herum beſſer, damit der Froſt nicht ſo ſehr auf die Wurzeln eindringe. Ein Hauptſtük iſt es aber, daß von nun an in der Größe eines Wagenrades um den ganzen Stamm herum kein Gras und Unkraut mehr geduldet werde.

Buzhofer. Ah — warum denn das?

Simon. Kann ja Luft und Sonnenwärme nicht auf die Wurzeln eindringen, das Unkraut nimmt allen Saft, Thau, Regen ꝛc. weg, die Ausdünſtung des Graſes erzeugt Moos und ſchwammigte Feuchtigkeiten an dem Stamme und der Baum kann nicht wachſen. Ihr könnt indeß, wenn ihr wollt, Erdäpfel, Rüben, Bohnen ſo anders in dieſem Wagenrad-Kreiſe herum bauen, welches dem Wachsthum des Baumes ſehr zuträglich iſt.

Buzhofer. Wär's nicht recht gut für den Baum, wenn man brav Dünger in die Grube thäte?

Simon. O freilich. Es müßte aber kurzer, recht verweſeter Dünger ſeyn, und dürfte ja nicht an die Wurzeln oder an den Stamm ankommen. Wenn man in ſchlechtem Boden unten in die Grube eine Lage Dünger, dann eine Lage Erde, und ſo abwechſelnd fort, bis die Hälfte der Grube herauf, halb Dung, halb Erde, legte, ſo wäre dieß freilich die beßte Verbeſſerung des Erdreiches für Bäume.

Lippleder. Ich will mir ſolche Raſenhaufen zuſammenführen wie Simon hat, das gibt auch eine gute Erde, und ſo kann ich den Dünger auf die Felder brauchen.

Buzhofer. Was für ein Boden wäre denn eigentlich am beßten für die Bäume?

Simon. Wenn ihr ſie nur ſo einſezt, wie ich euch's gezeigt habe, ſo kommen ſie überall fort. Uebrigens liebt der Apfelbaum einen mäßig lehmicht-feuchten Boden; der Birnbaum hingegen ein leichtes trofnes Land; Zwetſchgenbäume kommen im ſchwärzlich-ſandigem Boden gut fort, Kirſchen- und Wallnüß-Bäume aber gedeihen auf ſteinigen Anhöhen ſehr wohl. Indeß braucht ihr da gar nicht engbrüſtig zu ſeyn. Es iſt dieß nur eine Antwort auf eure Frage, aber kein Geſez.

Lippleder. Aber gelt, Simon, wenn man einen Baum im Herbſte ſezt, ſo darf man ihn nicht einſchlemmen?

Simon. Warum nicht?

Lippleder. Ei, wenn's jähling gefriert, ſo wird ja alles Waſſer zu Eis, und die Wurzeln erfrieren? —

Simon. Gerade das Gegentheil, Lippleder! Juſt das Einſchlemmen ſchüzt die Wurzeln vor dem Erfrieren. Denn durch das Einſchlemmen hängt ſich die Erde wie ein Schlamm von Staub, ganz an die Wurzeln an, und Alles ſo beiſammen ſtekt dann gleichſam wie in einer warmen Bekleidung feſt. Jedes, auch das zarteſte Würzelchen erhält ſeine gehörige Umſchließung, nirgends iſt, oder entſteht ſpäter durch Nachſinken ein leerer Raum, wo ſich Schimmel erzeugen könnte; der Baum ſteht feſt, und trozet allen Winden, die den friſchgeſezten Bäumen oft ſo nachtheilig ſind.

Buzhofer. Aber, noch ein's, Simon! Iſt das Verſezen im Herbſte oder Frühjahre beſſer?

Si-

Simon. Mir iſt die Thätigkeit und das Leben des Frühjahres lieber, auch ſchon darum, weil die Baumgruben, wenn ich ſie im Herbſte ausgegraben habe, mit ſammt der ausgeworfenen Erde über Winter fruchtbarer werden. Indeß mögt ihr immerhin auch im Herbſte verſezen.

Lippleder. Wie oft mußt Du denn dieſen Baum jzt den Sommer hindurch noch begießen?

Simon. Iſt gar nie mehr nothwendig. Wenn er aber in heiſſen Sommertagen nach recht langer Trokne einmal Abends begoſſen wird, iſts für ihn freilich eine Erquikung.

Buzhofer. Alſo iſt der Baum jzt, wie er da ſteht, nun ganz und vollkommen beſchikt?

Simon. Nein, es fehlt ihm noch etwas

Das Anbinden.

Buzhofer. Sapperment, ja! Da will ich gleich eine ſtarke Weide hollen.

Simon. Einſtweilen bind' ich ihn nur mit dieſem Baſte da ganz loker an den Pfahl, damit er ſich mit der Erde nachſezen kann. Erſt nach 14 Tagen bind' ich ihn gehörig feſt.

Buzhofer. Aber nicht wahr, mit Weiden?

Simon. Am beßten wäre es, wenn man aus altem, im Waſſer erweichtem Leder, zwei Bänder nähme, und eines davon in der Mitte, das andere aber zunächſt an der Krone des Baumes dergeſtalt anlegte, daß es Baum und Pfahl umfaßte, und die beiden Ende übereinander von hinten an den Pfahl könnten angenagelt werden. Solche Bänder halten oft 6 bis

10 Jahre aus. Uebrigens kann der Baum auch durch ein gedrehtes Strohſeil, oder mit Weidenſchößlingen, welche jedoch jeden Herbſt ausdorren, und wieder erneuert werden müſſen, angebunden werden, doch ſo, daß Baum und Pfahl ſich nicht aneinander reiben können. Man ſchlingt das Band zweimal um den Schaft, legt es ſodann zwiſchen Schaft und Pfahl über's Kreuz, und nun bindet man die beiden Ende um Pfahl und Stamm. So — kann die Rinde nicht an den Pfahl hinkommen, und an Stellen, wo das der Fall wäre, kann man ein Stük von einem alten Filzhut, oder eine Handvoll Moos zwiſchen Pfahl und Baum thun.

Buzhofer. Wie lange braucht denn der Baum einen Pfahl?

Simon. Sobald ein Baum auf ſeinem Orte ganz feſt gewachſen, und ſtark genug geworden iſt, allen Winden zu widerſtehen, ſo ſoll der Pfahl weggenommen werden, denn etwas ſchadet er doch dem Baume immer. Izt merket euch noch dieſes: der Pfahl muß jederzeit an die Mitternachtsſeite des Baumes geſezt werden, damit er ihm die Morgen- und Mittagsſonne nicht nimmt, und die kalten Mitternachts-Winde etwas abhält. — —

Lippleder. Das muß ich ſagen: brav iſt das Ding, und ſpottleicht obendrein, wenn man's nur einmal geſehen hat, wie man's machen muß.

Simon. Durch's öftere Probieren, Nachbarn, lernt ihr's ſo gut, wie ich. Sobald man nur eine Sache einmal angreift . ., s'geht hernach alleweil beſſer. Wenn ihr von izt an eure Bäume auf dieſe

Art

Art behandelt und ſezet, ſo wachſen ſie euch wie Weiden fort, und ihr werdet von einem einzigen ſo geſezten Baum' eher Nuzen haben, und mehr Vortheil ziehen, als wenn ihr nach eurer vorigen Art dreißig pflanzet. In ein paar Jahren macht ein ſo geſezter Baum Schoſſe, daß ihr ihn ſchier nicht mehr kennet.

Buzhofer. Aber gelt, Simon! Wenn man ſich auch die Müh' noch geben, und um den Maulwurfshügel herum ſtatt der herausgegrabenen untern Erde eine beſſere in die Grube bringen würde, ſo müßte es ja dem Baum' noch wöhler thun?

Simon. Ei, freilich! Wenn man nur die bloße obere Erde aus einem Akerbifang wegnehmen, und in die Grube bringen würde, ſo wäre das dem Baum' ſchon ein großer Vortheil.

Buzhofer. Nu, das kann man ja leicht thun. — Da will ich gleich anfangen, Raſenhaufen auf allen Pläzen anzulegen, und Gruben graben und Bäume ſezen, wo nur einer Plaz hat. — Sapperment! Wenn wir das alles ſo, wie wir's jzt wiſſen, früher verſtanden hätten, wie müßten unſre Bäume nun ſchon ſo ſchön da ſtehen!

Wieningauer. Himmel ja, unſere eingeſezten Bäume auf den Aengern und Rainen! Nun Simon, ſey ſo gut, und hilf uns da wie zu helfen iſt.

Simon. Nun, ſo will ich mit euch hinüber nach Dachsheim gehen.

Zwölf-

Zwölftes Kapitel.

Mittel, wie Bäume, welche nicht fortgedeihen wollen, ſchnell in Wachsthum kommen, ein ganz anders Ausſehen erhalten, und auch gar bald Früchte bringen ſollen.

Dorf Dachsheim.

Buzhofer Wir können Dir's nicht genug danken, Simon, daß Du Dich mit uns herüber bemühet haſt. — Sieh, das hier ſind die eingeſezten Bäume, welche nicht fortwachſen wollen!

Simon. Wie lange ſtehen ſie denn ſchon hier?

Buzhofer. Es iſt Heuer im dritten Jahre, daß wir ſie geſezt haben.

Simon. Man ſieht gar nicht, daß ſie ſeitdem gewachſen wären, und auch für Heuer zeigt ſich kein Anſaz zu Sommerſchoſſen. Aber, wie ich ſchon geſagt habe, es kommt einzig daher, weil ihr ſie beim Einſezen an den Zweigen nicht beſchnitten habt. Da iſt nun die Wurzel kaum im Stande das alte Holz zu ernähren, vielweniger, daß ſie ein Neues treiben könnte. Und ſo würden die Bäume etwa noch ein paar Jahre ſchmächtelnd da ſtehen, und endlich ganz abſterben.

Buzhofer. Was ſollen wir aber nun machen damit?

Simon. Da iſt gar kein anders Mittel, als daß man ihnen vor Allem alle Aeſte nach der Vorſchrift, die ich euch ſchon gegeben habe, wegſchneide.

Er fängt an, mit dem Garten-Meſſer an einem Baum' alle Aeſte platt am Stamme wegzuſchneiden, bis auf drei ſchöne Hauptäſte, welche er auf vier Augen zurükſtuzet.

Lipp-

Lippleder. Aber, der Tauſend! Man ſoll ja doch meinen, daß Sünd und Schad ſey, ihnen auch dieſe Aeſte, noch wegzuſchneiden, da ohnehin keine wachſen wollen?

Simon — der die Wunden mit der Baumkitte verſtreicht: Ihr werdet nun ſehen, was dieſer Baum bis Jakobi für lange neue Aeſte machen wird! Von nun an kann erſt die Wurzel zu Kraft kommen, da ſie nicht ſo viel Holz zu ernähren hat; und iſt ſie dann einmal bei Kräften, ſo wird ſie ſo viel Saft in den Stamm hinauf ſchiken, daß der ganze Baum auf einmal ein neues Leben bekommt, was außerdem nie geſchehen könnte. Geht zu einem andern Baum.

Wieningauer. Nicht wahr? dem hier thut's doch ein wenig beſſer, der treibt ziemlich viel Aeſte!

Simon. Was nuzen denn dieſe Aeſte da ſo nieder herunten. Das iſt ja ein ganzer Zottelbuſch, eine Staude. So weit ihr, auf den Zehen ſtehend, mit der Hand hinauf langen könnt, müßt ihr keinen Aſt dulden. Die vielen Aeſte da herunten rauben dem Schafte allen Saft und der Baum kommt nicht in die Höhe. Fängt an, alle Seitenäſte, ſo weit er reichen kann, platt am Stamme wegzuſchneiden.

Lippleder. Ei, jzt hat er gar keinen Aſt mehr, bis oben die paar kleinen Zweige.

Simon. Die werden ſich nun verſtärken, und Heuer noch groß und lang werden. Die Wurzel verwendet jzt alle Säfte und Kräfte auf dieſe paar kleinen Zweige, es werden bis gegen Johanni hin neue Sproſſen hervortreiben, der Baum wird eine ſchöne Krone bilden, und das Alles oben doppelt erſezt bekommen, was ich unten weggeſchnitten habe. Jzt wird die Staude erſt

ein Baum! Geht zu einem andern Baum. Was iſt denn das für ein buklichtes, krummes Geſchöpf? Soll etwa das auch ein Baum werden? Was bildet ihr euch denn ein? Der muß eine zwerge Hand vom Boden weg abgeſchnitten, dort gepelzet, und aus dem veredelten Zweige ein neuer Stamm gebildet werden; denn dieſer da wird nie ein Baum. — Solche gar krumme Stämme, die nacheinander zwei, drei Kniee haben, taugen doch gar nichts. Sezet allen Solchen beim Boden ein edles Zweig ein, und da die Wurzel ſtark und kräftig iſt, wird das kleine Zweig ſchnell zu einem ſchönen geraden Stamme wieder aufwachſen. Hernach mehr davon! Dieſe Mißgeſtalt würde ja niemals Früchte tragen, und den Winden Troz bieten können. Geht zum nächſten Baum. O — Spektakel! was giebt's hier? Da haben ſich die Ameiſen gänzlich unter das Wurzelwerk hineingeniſtet, und alle Blätter am Baume ſind welk.

Die Ameiſen müſſen gänzlich vertilgt und vertrieben werden. Im Winter, wo ſie vor Kälte ſtarr werden, kann man ſie ſammt ihren Haufen in einen Korb faſſen und verbrennen; und im Sommer mit todten ſtinkenden Fiſchen verfolgen und vertreiben.

Nur Muth und Fleiß: auf meinen Gründen giebt's wenig ſolche Inſekten; da ich ſie überall verfolge, und, ehe ſie über Hand nehmen, im Keim ſchon ausrotte.

Aber höret, Nachbarn! Da ſehe ich an allen Bäumen ſo viel Schmarozermoos. Das ſaugt ja die Bäume ganz aus, und hindert ſie in ihrem Wachsthume. Um dieſes ſchädliche Moos (Mies) wegzubringen, dürft ihr nur die Bäume das Jahr hindurch ei-

nigemal

nigemal mit einem Stüke grober Leinwand abreiben. Oder nehmt ungelöſchten Kalk, löſchet denſelben, und wenn er ſich geſezt hat, ſo gießt das Waſſer, welches oben darauf ſteht, ab, und beſtreicht die Bäume mittels eines Pinſels mit dieſem Waſſer nur einigemal, ſo wird das Moos ſich in kurzer Zeit verlieren.

Es kann auch mit einem hölzernen Spaten, und noch leichter mit ſteifen Bürſten weggepuzet werden, am beſten nach einem Regen, wo das Moos viel weniger feſt auf der Rinde ſizt, als ſonſt. Mit Waſſer und Bürſte wird der Saame des Mooſes aus den Rizen weggeſpült, und der Baum erfriſcht.

Dieſes Moos dürft ihr durchaus nicht dulden. Es beſteht aus lauter außerordentlich feinen Pflanzen, die in den Rizen und Unebenheiten der Rinde Wurzel geſchlagen haben, und auf Koſten des Baumes ſich da nähren. Sie ziehen nicht blos viele Säfte heraus, ſondern hindern hauptſächlich die Ausdünſtung des Baumes, und die natürliche Bewegung ſeines Saftes, geben allerlei ſchädlichen Inſekten einen nachtheiligen Aufenthalt, und der Schade dringt immer tiefer. Gebt euch alſo Mühe, daß ihr dieſes Moos wegbringt!

Wie wird wohl das Erdreich ausſchauen? Er gräbt auf ein paar Pläzen die Erde auf. Das Erdreich wäre dem Wachsthum der Bäume recht angemeſſen, nur die Gruben habt ihr nicht recht gegraben. Wenn ich das Erdreich nicht gut gefunden hätte, würde ich euch gerathen haben, neue Gruben zu graben, beſſere Erde hinein zu thun, und die Bäume umzuſezen. Allein hier iſt das nicht nothwendig. Aber nur der dike Grasboden iſt ein Haupthinderniß für den Wachsthum der

Bäume.

Bäume. Da iſt's nicht möglich, daß die Bäume gedeihen können.

Lippleder. Es ſtehen doch die größten und ſchönſten Obſtbäume auf mehrern andern Pläzen im Grasboden herum: ſo kann ich mir nicht einbilden, warum das Gras ſo ſchädlich für ſie ſeyn ſollte?

Simon. Erwachſene Bäume mögen ſich mit ihrem ſtarken Wurzelwerke die nöthige Nahrung unter dem Graſe wohl erkämpfen, aber junge Bäume mit ſchwachen, — feinen Wurzeln können in einem Grasboden ſchlechterdings nicht gedeihen. Denn der dike Filz des Graſes verſchlingt jeden Regen- und Thau-Tropfen, läßt die Einwirkung der Sonne und Luft nicht auf die Wurzeln des Baumes kommen, und dieſe ſtehen in einem ſolchen Grasboden immer kalt dumpfig da. Die Bäume bekommen nur ein kleines Laub, und der Baum ſchier gar keinen Wuchs; denn die jungen, außerordentlich zarten Seitenwurzeln müſſen allen Saft, den ſie aufſuchen wollen, den herrſchenden Graswurzeln überlaſſen.

Nachbarn! Da wäre gar viel darüber zu reden. Gebt euch einmal die Mühe, und räumet alle Monate das Unkraut und das Gras auf zwei Schuh' weit um den Stamm herum auf die Seite, ſo werdet ihr ſehen, daß die Bäume wie neugeboren aufleben, und zehnmal ſtärker treiben, als zuvor.

Laſſet euch die geringe Mühe, die ihr da haben mögt, nicht gereuen; ſehet voll freudiger Hoffnung immer vorwärts auf die wohlthätigen Folgen, und auf den großen Segen, der daraus in wenigen Jahren nicht blos für euch, ſondern auch für eure Kinder erwachſen wird.

Buzhofer. Nun, es ſoll künftig an gehöriger Mühanwendung nicht fehlen. Sag' uns nur jzt das eigentliche Mit:el, wie wir dieſen Bäumen da am geſchwindeſten helfen können?

Simon. Habt ihr es denn nicht ſo eben ſchon gehört, wo es fehlt, und wie ihr helfen müßt? Der erſte und nothwendigſte Handgriff iſt das Wegſchneiden aller Aeſte ſo weit hinauf, als ihr auf den Zehen ſtehend, mit der Hand reichen könnet. Bis dorthin müſſen alle Aeſte platt am Stamme weggeſchnitten werden. Solches muß auch oben ſelbſt geſchehen; einzige 3 oder 4 Zweige, welche zu Hauptäſten des künftigen Baumes am paßendſten ſind, bleiben dort ſtehen, werden aber auch bis auf vier Augen zurükgeſtuzt, und zwar mit Ueberlegung auf die Art, wie ich euch den Schnitt ſchon gezeigt habe; nämlich: ſchön oberhalb einem Auge, das als künftiger Aſt am geſchikteſten ſteht. — Schneidet mehrere Bäume ſo zu. Da ſehet, wie unbarmherzig man darein ſchneiden muß! Nun werden die durch das Verſezen geſchwächten Wurzeln mit den Zweigen in ein gleiches Verhältniß geſezt; nun werdet ihr bald mit Luſt und Freude den neuen Wuchs dieſer beſchnittenen Bäume anſtaunen!

Lippleder. Gar ſo ſtark, hätte Ich geglaubt, ſoll man die Bäume doch nicht verſtümmeln! —

Simon. Je ſchärfer die Bäume jzt zurükgeſchnitten werden, deſto mehrere und längere Zweige wachſen in der Folge neu hervor.

Buzhofer. Alſo iſt das Beſchneiden das einzige Mittel, das Du uns angiebſt?

Simon. Nicht das einzige, aber das erſte und nothwendigſte iſt es.

Es

Es gibt auch noch eine gewiſſe künſtliche Düngungsart, womit man die Bäume recht in Wuchs bringen kann. „Man nimmt zwei Schubkarren voll friſche fette Kuhfladen, ſechs Maaß Rindsblut, das ihr euch von einem Mezger gar leicht verſchaffen könnt, und 48 Maaß Waſſer, miſcht und rührt alles ſehr wohl untereinander, und läßt es ſodann wenigſtens 3 Tage hindurch, oder auch noch länger ſtehen. Dann wird im Frühjahre oder Sommer bei trokner warmer Witterung, da die durſtige Erde recht empfänglich iſt, etwa eine quere Hand tiefe Grube rings um den Stamm herum, ohne die Wurzeln zu entblößen, ausgeraumt, und nach der Größe des Baumes eine oder zwei Kannen voll von dieſer Miſchung darein gegoſſen. Die Grube bleibt die Nacht über offen, damit das faulende Weſen ausdünſten kann, und erſt dann wird ſie wieder eingeebnet. Man kann dieſen Guß nach Beſchaffenheit des Erdreiches öfters, und bis dreimal den Sommer hindurch wiederholen.“

Buzhofer. Ei, das will ich wohl noch öfters, als dreimal thun, wenn es die Bäume brav in Wuchs bringt.

Simon. Allzuviel würde ſchaden, ſtatt nüzen. So würde auch ein Miſtdünger auf die Wurzeln das gröſte Unheil ſtiften. Dagegen gibt ausgeſtochener und zuſammengefaulter Raſen für alle Bedürfniſſe einen guten und unſchädlichen Dünger. Aber nur hütet euch vor dem Fehler, welchen einige dadurch begehen, daß ſie dem Baume eine Wohlthat zu erzeigen glauben, wenn ſie um die Wurzeln der Bäume herum hohe Hügel von guter Erde aufhäufen. Anſtatt den Wachsthum der Wurzeln zu befördern, zerſtört man denſelben

ben vielmehr, weil durch die diken Erdhügel die Sonnenwärme nicht mehr durchdringen, und ſelbſt der Regen nicht mehr ſo kräftig auf die Wurzeln wirken kann.

Buzhofer. Wenn wir nur die Ameiſen und den Mies von den Bäumen auch ſo leicht wegbringen könnten!

Simon. Die ſchwarzen großen Ameiſen kann man leicht aufſuchen, und ſammt ihren Neſtern zerſtören; die rothen brauchen ſchon mehr Fleiß, aber nach und nach wird man ihnen auch Meiſter. Wenn man ihnen einen Bratenknochen, oder im Mai eine Anzahl getödteter Maikäfer, oder einen geſchundenen Froſch, auf mehrere Pläze legt, ſo verſammeln ſie ſich nach den Tauſenden da herum, wo man ſie dann mit ſiedendem Waſſer, oder auf eine andere Art tödten kann. Es giebt zwar noch eine Menge Mittel, wie man ſie vertreibet; allein ſo wie Ich euch gerathen habe, werdet ihr am ſicherſten damit fertig.

Den Mies ſcharret von großen und kleinen Bäumen, wie ihr könnet, mit einem Spann, oder mit einer ſtumpfen Sichel, oder mit einem Trogſcharrer herunter. Und wollet ihr haben, daß ſodann gar kein Moos mehr an den Bäumen wachſe, ſo waſchet ſie alle Jahr mit einer kalten Lauge von

2 Handvoll buchener Aſche, und
1 Handvoll Salz,

wozu man ſo viel ſiedendes Waſſer gießt, als man ſonſt zu einer Lauge braucht.

Dann unterlaſſet ja nicht, um den Stamm herum den Boden immer von Gras und Unkraut rein zu halten! Das iſt eine Hauptſache, die ich euch nicht

genug

genug anrathen kann. Denn die größern Wurzeln der Bäume haben wieder eine Menge kleinerer Wurzeln, welche dicht unter der Erde fortgehen, die Nahrungsſäfte aus der Oberfläche derſelben einſaugen, und den größern Wurzeln zuführen. — Dieſe Wurzeln gehen vorzüglich immer dahin, wo ſie einen beſſern und nahrhaftern Boden antreffen, wie ſich dieſes leicht daraus abnehmen läßt, daß, wenn man nicht weit von einer mit Erde bedekten Wurzel einen mit Waſſer angefeuchteten Pferdeſchwamm hinlegt, die Wurzel ſich immer nach dem Schwamme zu hinneigt, und demſelben, wie man ihn nach und nach fortrükt, in allen Richtungen nachfolgt. Wenn nun aber überall Gras und Graswurzeln ſind, wo die feinen Thauwurzeln der Bäume nur immer ſich hinwenden, wo wollen ſie denn da eine Nahrung finden? Denkt nur ſelbſt ein wenig nach! Ich wiederhole hier mein Verſprechen: daß durch fleißige Anwendung der euch angerathenen Mittel: vor allem aber — durch Wegſchneiden der Aeſte, Wegräumung des Graſes auf dem Boden, und Auflokerung der Erde, eure Bäume hier ſchnell in Wachsthum kommen, ein ganz anders Ausſehen erhalten, und auch gar bald Früchte bringen werden.

Wofern ihr es aber nicht ſo macht, ſo wird nie etwas aus euren Bäumen werden. So groß eure Freude an der Baumpflanzung jzt ſeyn mag, ſo ſehr würde euch bald alle Luſt dazu wieder vergehen.

Ich kenne Gutsbeſizer, welche viele Jahre fort außerordentlich viel Bäume angepflanzt haben, und — doch findet man in ihren Gärten noch keine großen

Bäume.

Bäume. — Warum? Weil ſie die jungen Bäumchen nicht recht behandelt, nicht recht beſchnitten und eingeſezt, und nicht recht gepflegt haben.

Der Baum iſt die größte Pflanze auf der Welt. Er darf alſo nicht wie ein kleines Zwiebelgewächs in ein Loch eingeſtekt werden, und muß in ſeinem Wachsthume ringsherum immer gute Nahrung finden, ſonſt werden die meiſten nach einiger Zeit verbutten, und Abſterben, oder die wenigen, die ſich in ihrer Dürftigkeit fortbringen, werden nur kurze und ſehr ſchwache Jahrestriebe machen, und endlich, nach langer Zeit, elende Früchte hervorbringen.

Lippleder. Ei, — die Früchte können ja deßhalb nicht größer oder kleiner werden; ſie werden halt die Art, wovon das Zweig aufgepelzt worden!

Simon. Was ſagſt Du? Da irreſt Du Dich weit! Es kommt gar viel auf den Standort der Bäume und auf die Nahrung an, die die Wurzeln im Boden finden. Ich weiß Bäume, welche die erſten zehn Jahre große Früchte, ſpäter aber immer und immer kleinere gebracht haben. Warum? Theils weil ſie von andern Bäumen zu ſehr überſchattet, und von der Sonne nicht mehr erwärmt worden ſind, theils, weil die Wurzeln, als ſie weiter auseinander wuchſen, die gute Nahrung nicht mehr fanden, welche man ihnen in dem verbeſſerten Erdreiche in der Nähe verſchaft hatte. Da müßt ihr alſo meiner Anweiſung ja gleichwohl in allen Stüken Punkt für Punkt nachkommen!

Alſo: wie ihr die Bäume in Wachsthum bringen könnt, hab' ich euch nun geſagt. Aber wenn ſie dann groß ſind, und ſchlechte Früchte bringen, wo ſie gute

haben

haben könnten, iſt es doch auch wieder verdrießlich. Denn man hat izt gar auserleſene gute Obſtſorten, die man vor mehrern Jahren nicht hatte. D'rum will ich euch auch das Mittel lehren, wie ihr von allen euren Bäumen, jung und alt, groß und klein, beſſere Sorten, als ſie vorher getragen haben, oder künftig tragen würden, bekommen könnet.

Buzhofer. Was? Wie? Auch große Bäume, die ſchon getragen haben, ſollen durch Dein Mittel in Zukunft beſſere Sorten bekommen?

Simon. Ja.

Buzhofer. Je — Sapperment! Solche Bäume hätten wir ja hier und da genug. Aber — halt! — Na, was hab' ich denn ſagen wollen? Beſinnt ſich. — Es kann ja ſchier nicht möglich ſeyn! — Ich mein' halt ſchon hübſch große Bäume, die ſchon 10, 20, 30 Jahre alt ſind, ob Du mit Deinem Mittel dieſen auch noch helfen kannſt?

Simon. Ja, hört, wie man das macht!

Dreizehntes Kapitel.

Wie man von bereits tragbaren, erwachſenen Bäumen beſſere Sorten, als ſie vorher getragen haben, erhalten kann.

Simon. Ich hauſe erſt gegen 11 Jahre zu Lichtendorf, und habe ſeitdem alle alten Kirſchen-, Zwetſchgen-, Birn- und Aepfel-Bäume, die meinem Vater nur ein paar Körbe voll ſchlechtes, ſaures und kleines Obſt geliefert haben, in recht fruchtbare Bäume mit den köſtlichſten Tafelfrüchten umgeſchaffen. Und

ſo

ſo könnet ihr es auch machen: jeder Bauer könnte es ſo machen!

Zeigt mir einmal einen Apfelbaum, der ſchon etwas erwachſen iſt, und ſchlechte, kleine Früchte hat!

Buzhofer. O, mein herzgoldner Simon! gleich; — komm nur etliche Schritte mit mir! Dort . . nächſt hinterm Stadl-Eke ſteht ſo einer.

Simon. Bei dem Baume. Was thut denn dieſe Holerſtaude hier unterm Baum? Die muß alſogleich weg! Zwei Gewächſe auf Einer Stelle thun kein gut. Ein Baum muß freien Plaz haben! Betrachtet den Baum von unten bis oben. Er iſt geſund und bei Kräften, mithin kann ihm durch

Das Umpfropfen

zu der ſchönſten und köſtlichſten Tafelfrucht geholfen werden.

Lippleder. Halt . . Was heißt denn das: — Umpfropfen? —

Simon. Dem Baume neue Aeſte aufſezen, welche ein beſſeres Obſt tragen, heißt: ihn umpfropfen.

Buzhofer. Was? — Sapperment, das wäre wieder ſo ein's von Deinen Kunſtſtüken!

Simon. Es iſt nichts Leichters, als Dieſes, und jeder Bauer könnt gleichſam zum Zeitvertreib gar viele aufgeſchoſſene Holzbirn- und Holzäpfel-Bäume auf ſeinen Rainen und Aengern herum, noch veredeln.

Lippleder. Was iſt denn das: — Veredeln?

Simon. Veredeln will ſo viel ſagen, als: machen, daß der Baum beſſere, und edlere Früchte trägt, als er ſeiner wilden Natur nach tragen würde,

 alſo:

alſo: — einen Baum durch Pfropfen oder ſogenanntes Pelzen zwingen, daß er gerade die gute Sorte bringen muß, die Ich wünſche.

Lippleder. Ah, ſo wohl! Nun, jzt weis ich, was Umpfropfen, und was Veredeln heißt; — Aber — wie man es macht? — darauf bin ich begierig.

Simon. Will's euch Alle gar leicht lehren. Dieſen großen Apfelbaum da will ich gleich vor euren Augen umpfropfen, und in 3 Jahren muß er mit dem ſchönſten Tafelobſte prangen! Beſinnt ſich auf einmal: Aber, — jzt denk' ich erſt daran, daß es zum Umpfropfen — ſchon zu ſpät im Jahre ſeyn wird.

Buzhofer. Auweh! Sapperment, wie ſo?

Simon. Wenn man einen Baum im Frühjahre umzupropfen Willens iſt, ſo ſoll man diejenigen Aeſte, welche man umzupfropfen gedenkt, ſchon dazu herrichten, eh' der Baum in Saft kommt, alſo im Februar oder März.

Lippleder. Und wie muß man denn die Aeſte da herrichten?

Simon. Man muß ſie abſägen. Aber da müßt ihr euch nicht vorſtellen, daß man die Aeſte platt beim Stamme abſägen ſoll. Man muß noch Schuh lange Stumpen ſtehen laſſen.

Lippleder. Jzt . . halt! Da muß ich fragen: was denn die Stumpen noch am Stamm' thun?

Simon. Auf dieſe Stumpen werden dann die Reiſer von edler Fruchtart eingepfropft, damit ſie als neue Aeſte wachſen.

Lippleder. Die Reiſer?

Simon.

Simon. Ja; Und das geht außerordentlich ſchnell. Ihr könnt euch's vorſtellen: weil im dritten Jahre ſchon das ſchönſte Obſt daran hanget. Denn da der Baum nicht verſezt wird, bleibt er in ſeinem vollen Wurzelvermögen, und in ſtärkſter Triebkraft. Er arbeitet und treibt nun alle Stärke und Säfte in die edlen Zweige, und das wird euch dann ein Wuchs, den man ſchier mit Augen vorwärts ſchreiten ſieht.

Lippleder. Nu, ſo ſoll's denn gleich den nächſten Hornung über all meine Bäume losgehen! — Alſo die Aeſte muß man abſägen? —

Simon. Ja, aber nicht bis zu der Pfropfſtelle, d. h. nicht bis dahin, wo ihr das edle Reis einpfropfen wollt.

Lippleder. Wo muß denn das edle Reis eingepropft werden. — Wo iſt denn die Pfropfſtelle?

Simon. Die iſt etwa eine zwerche Hand vom Stamm weg, da iſt's am beßten.

Lippleder. Ei, wär' ja geſcheiter, wenn man das edle Reis weiter weg vom Stamm' einſezte — in den langen Aeſten draußen, ſo dürftens nicht wieder von Neuem ſo lang nachwachſen!

Simon Davor hüte Dich, Lippleder! Es würden Dir rükwärts der Pfropfſtelle dann wieder ſo viele wilde Holzäſte nachwachſen, daß Du Dich derer gar nicht mehr erwehren könnteſt! das edle Reis vorne würde ohne Trieb und Kraft bleiben, und auch für die Windſtöſſe nicht ſo feſt auswachſen, wie vom Stamm' weg. — Wohl aber muß man beim Abſägen der Aeſte, im Hornung, noch einen Schuh länger hinauf, als wo man einpfropfen will, Holz laſſen.

Lippleder. Warum denn das?

Simon. Damit bis zu dem Zeitpunkte, wo man das edle Reis einpfropfet, alſo vom Hornung bis Ende April — die Pfropfſtelle durch Luft uud Froſt nicht austrokne. Denn gleich da, wo der Aſt abgeſägt iſt, vertroknen ſich die Säfte, mithin läßt man aus Abſicht jzt noch einen Schuh lang mehr Holz, als man braucht — zum Schuz' der tiefern Pfropfſtelle.

Buzhofer. Aha, wann man dann im April pfropfen will, ſchneidet man erſt den Stumpfen noch bis zu einer zwerchen Hand vom Stamm weg, ab?

Simon. So iſt's. Und dann wird man bei der Pfropfſtelle friſches, ſaftiges Holz finden.

Lippleder. Wird denn nicht ſchon gleich auch im Februar gepfropft?

Simon. Nein, hab's ja ſchon geſagt: Gepfropft wird dann erſt, wann ſich die Rinde gut löſen läßt, ſo Ende Aprils oder Anfangs Mai, wann der Baum eben ausſchlagen will, nur daß er noch nicht grün iſt. Geht ein paar Schritte zurüke, und betrachtet lange, und von allen Seiten die Aeſte. —

Lippleder. Nun, — daß Du etwa ſchon wieder ein Hinderniß ſiehſt.

Simon. Ich ſchau' mir nur die ſchiklichſten Aeſte zum Umpfropfen zuſammen. Man muß den Baum zuvor ſtudieren, und ordentlich erſt in Gedanken umſchafen, eh' man Hand an ihn leget. Es iſt nicht ein Aſt ſo paſſend zum Umpfropfen, wie der andere. Die Aeſte, ſo man umpfropfet, ſollen hernach in ihrem neuen Triebe eine ſchöne runde Krone bilden; der

Baum

Baum ſoll nicht einſeitig werden, d. i. auf der einen Seite viel, und auf der andern wenig Aeſte bekommen. Ueberlegung, ſag' ich immer, muß jedem Handgriffe vorangehen. — Zu Buzhofer. Da ſoll ich izt eine Leiter haben.

Buzhofer — geht und bringt eine.

Simon. Die iſt aber recht unbequem zu allen Baumgeſchäften. Da dürfet ihr euch nur zwei Stangen dazu machen, die oben eine Gabel haben, ſo habt ihr die allerbeßte

Gartenleiter.

Buzhofer. Je — eine ſolche hab' ich vorhin bei Dir geſehen, Simon!

Simon. Nun, ſo darf ich Dir keine Beſchreibung davon machen. Dieſe Leiter iſt ſehr einfach und bequem. Die Stangen müſſen ein paar Fuß länger ſeyn, als die Leiter iſt, weil ſie immer ſchräger zu ſte-ſten kommen. Macht euch eine, und ihr werdet finden,

wie

wie dienlich ſie überall iſt. Nicht blos zum Veredeln, oder Beſchneiden der Aeſte, auch zum Abnehmen des Obſtes, — Abſuchen der Raupen, ſo anderm, iſt ſie immerfort nothwendig. Man kann ſie von jeder Seite in beliebiger Schräge vor den zu bearbeitenden Baum ſtellen, und darauf bis auf den oberſten Sproſſen hinaufſteigen, ohne daß man zu beſorgen hat, daß ſie wanke, oder umfalle. Steigt auf der Leiter hinauf zu den Aeſten. Jzt ſehet mir halt von d'runten zu, ſo gut ihr könnt! Fängt an, einen Aſt abzuſägen. Da muß ich euch aufmerkſam machen, Nachbarn! daß ihr, wenn ein Aſt ſchon bald durchſäget iſt, allemal vorbeugt, damit nicht bei ſeinem Abſinken unten das Holz, oder die Rinde ſich aufſchlizen. Sehet, — dieſer Aſt iſt jzt bald ſo weit durchgeſäget, daß er fällt, mithin mach' ich nur von unten, gegen den Schnitt zu, einen Einſchnitt, ſo ſchlizet er ſich beim Abſinken nicht.

Er ſchneidet nun am ganzen Baume in der Rundung herum 17 Aeſte, und zulezt auch noch den alleroberſten Gipfel des Baumes ab.

Jzt betrachtet den Baum, ob die Stumpen nicht ſchön gleich von allen Seiten einen Zirkel bilden?! — Steigt auf der Leiter herab.

Lippleder. Warum ſteigſt Du denn herab? Schneideſt Du denn die übrigen Aeſte nicht auch ab? Sind ja noch einige daran!

Simon. Die Andern müſſen Heuer noch ſtehen bleiben, als — Zugäſte. Ohne Zugäſte, welche man dem Baum' jederzeit laſſen muß, würden die Pfropfreiſer im Saft erſtiken. Dann ſind noch andere Urſachen da, warum man einen Baum niemals Aller ſeiner Aeſte berauben ſoll. Würde ich ſie jzt alle auf

 ein-

einmal abnehmen, ſo könnte der Baum leicht ganz abſterben.

Buzhofer. Ah — geh! Warum denn das?

Simon. Weil der Saftumfluß im Stamme auf einmal zu ſehr in Stokung käme, da der Baum, wenn er gar keine Aeſte, folglich auch keine Blätter mehr hätte, die nöthige Nahrung nicht mehr einſaugen, und ſeine Feuchtigkeiten nicht mehr ausdünſten könnte.

Buzhofer. Wie? — Was haſt Du geſagt — von den Blättern, — vom Einſaugen und Ausdünſten?

Simon. Die Blätter ſind nicht etwa nur zur Zierde der Gewächſe nothwendig, ſondern auch zu ihrer Erhaltung; vorzüglich bei Bäumen. Denn die Blätter müſſen die Gewächſe eben ſo gut mit nähren helfen, als die Wurzeln.

Lippleder. Ei, wie kann man denn das wiſſen?

Simon. Man ſieht ja, daß manche Pflanzen bei ſehr wenig Wurzeln, dennoch in dem trokenſten Boden fortkommen, und recht fett und ſaftreich darinnen wachſen, oder daß Bäume, denen die Blätter von Raupen (Würmern) abgefreſſen ſind, häufig eingehen. — Zweige, welche einen geilen und ſtarken Wuchs haben, in dieſem Wuchſe nachlaſſen, wenn ihnen die Blätter genommen ſind.

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten; das hab' ich ſelbſt ſchon hundertmal beobachtet.

Simon. Eben ſo gewiß ſind die Blätter auch zum Ausdünſten beſtimmt. Sie haben dazu eine ganz eigene Geſtalt und Beſchafenheit, und ſind außer der Oberhaut noch mit Lagen eines nezartigen Gewebes um-

umgeben, haben neben den Hauptblättern noch Aeſter-blätter — Nebenblätter — Ranken u. ſ. w.

Buzhofer. Das iſt wunderbar! Davon hab' ich noch nie was gehört.

Simon. Ich hab' Dir ſchon einmal geſagt: der Baum lebt, ißt und trinkt, und athmet. Es iſt höchſt erſtaunenswürdig, wie die verſchiedenen einzelnen Theile zu einem Ganzen zuſammenwirken. — Die Blüthen, die Rinde, das Holz, der Splint, das Mark, die inneren Gefäße, die Fibern und Faſern — und der Umlauf der Säfte — alles reißt uns hin zur Bewunderung der Allmacht und Weisheit des Schöpfers. Ein einziger einfältiger Baum iſt für das ganze Menſchengeſchlecht ein genügender Prediger — über das Daſeyn Gottes! —

Buzhofer. Aber — um aller Welt Wunder willen; was ſaugen denn eigentlich die Blätter ein, und was dünſten ſie aus?

Simon. Ob ſie wirkliche Nahrungstheile aus der Luft, oder wahrſcheinlicher die Luft ſelbſt als Nahrungstheil, in ſich ſaugen, kann ich euch nicht ſagen. Das, was ſie ausdünſten, ſind nicht blos Feuchtigkeiten, ſondern auch verſchiedene Luftarten, die häufig ſehr gefährlich ſind, faſt ſo, wie bei dem Menſchen, der eine Stikluft ausathmet.

Man hat durch Beobachtung und Rechnung gefunden, daß zehntauſend Baumblätter in 24 Stunden Eintauſend ſiebenhundert Pfund Feuchtigkeit ausdünſten. Nun denket euch, wie viel ein einziger großer Baum ausdünſten müſſe!

Buz-

Buzhofer. Nun, da ſeh' ich jzt freilich wohl, daß man einem Baume ſeine Aeſte nicht alle auf einmal nehmen darf.

Simon. Auch denjenigen Aeſten, die man abſäget und propfet, kann man hie und da am ſchiklichſten Orte, den einem Jeden ſeine Ueberlegung zeigen wird, kleine dünne Zweiglein laſſen, die den überflüſſigen Saft aufnehmen, damit nicht dem eingepfropften edlen Reis zu viel Saft zuſchießt, und es ertränkt. Jeder Aſt hat aber freilich keine ſolche Zweiglein, und zu viele dürfte man doch auch wieder nicht ſtehen laſſen, ſonſt würden ſie dem edlen Reis gar zu viel Saft rauben, daß es vertroknet. —

Buzhofer. Sapperment, da brauchts aufpaſſen!

Simon. Es iſt ſo ſchwer nicht, als man glaubt, wenn man nur einmal daran in Arbeit iſt. Die Handgriffe geben ſich von ſelbſt, und wenn man die Sache vor ſich vor Augen hat, ſieht man ſelbſt überall leicht, was Noth thue, oder was nüzlich oder ſchädlich ſey. Ich wette, wenn ich jzt nach Haus ging, und euch meine mitgebrachten Pfropfreiſer hier zurükließ, ſo würdet ihr, wenn ich Morgen wieder käme, dieſen Apfelbaum da recht ordentlich gepfropft haben!

Buzhofer. Ho, da würdeſt Du ſchön ankommen! Wir wüßten mein' Seel den erſten Handgriff nicht, den wir jzt zu thun hätten.

Simon. Wie? Dárft ja nur hier dieſe Pfropfzweige zurichten, und ſie auf die Stumpen, oben in die Rinde pfropfen.

Lippleder. In die Rinde pfropfen? — Was iſt denn das?

Si-

Simon. In die Rinde, in die Krone, oder in den Saft pfropfen, iſt all'weil einerlei. Und dieſes Pfropfen werdet ihr wohl können.

Wieningauer. Ja, wenn wir das könnten, Simon! Es fehlt uns eben überall noch in der Baumwiſſenſchaft: Das hat uns ja eben zu Dir getrieben!

Simon. Ja — jzt wohl! Ei, Tauſend! Da muß ich euch nun vor allem Andern das gewöhnliche Pfropfen lehren. Nu, wir haben Zeit dazu; der große Apfelbaum da lauft uns nicht davon. —

(Die Fortſezung folgt im ſiebenzehnten Kapitel.)

Vierzehntes Kapitel.

Vom Pfropfen in die Rinde.

Simon. Dieſe Pfropfart nimmt man erſt dann vor, wann der Saft ſchon ſo viel zwiſchen Holz und Rinde getreten iſt, daß dieſe ſich gut löſen läßt.

Buzhofer. Muß man denn die Rinde vom Baum herablöſen?

Simon. Bei Leib nicht. Es wird nur die Rinde auf dem Plaz, wo man das Pfropfreis aufſezen will, ein wenig auseinander gezwengt, und das Pfropfreis ſachte hineingeſchoben.

Buzhofer. Geſchieht hernach die Aufſezung des Pfropfreiſes am Stamm, oder an einem Aſt, oder auf der Höh' in der Krone?

Simon. Wo man will; Wo man es für gut findet: Da muß der Baum entſcheiden, den man vor ſich hat.

Wenn ich zum Beiſpiel mehrere junge Bäume vor

mir

mir habe, ſo kann ich nicht den einen wie den andern behandeln.

Iſt ein Stamm dik und geſund, und hoch, ſo pfropft man ihn oben in der Krone, und zwar ſo hoch oben, als man nur kann. Am beßten iſt die Höhe von 6 bis 7 Schuhen, denn da kann man gleich das aufgeſezte Zweig zur Krone bilden. —.

Lippleder. Halt,, da muß ich fragen: — Könnte man denn nicht mehr, als Ein Zweig einſezen oben?

Simon. Wenn der junge Baum oben von wilden Aeſten ſchon eine ſchöne Krone hat, ſo könnt ihr ihn juſt ſo zurichten, wie ich den großen Apfelbaum da zugerichtet habe, nur daß ihr ſtatt 17 Aeſten nur 3 — oder höchſtens 4 zum Pfropfen zurichten dürfet.

Buzhofer. Warum denn nur 3 oder 4?

Simon. Aus dieſen 3 oder 4 Hauptäſten wachſen künftig von ſelbſt 10 — 15 Aeſte in gehöriger Entfernung naturmäſſig auseinander. Wollte man gleich vom Stamme weg ſo viele Aeſte auswachſen laſſen, ſo würden ſie ſich weiter oben zu einem völligen Staudenwerke verwachſen; es würde kein Hauptaſt recht ſtark werden; und der Baum bekäme nie einen hohen kräfgen Wuchs.

Buzhofer. Nun, das will ich mir geſagt ſeyn laſſen!

Simon. Aber jzt kommt etwas, das laß Dir fein auch geſagt ſeyn!

Buzhofer. Na, was wird das ſeyn?

Simon. Wo ich nur hinkomme und hinſehe, in allen Gärten und bei allen Bauern, da finde ich einen erſchreklich großen Fehler. Ich ſehe nämlich, daß die Mehr-

Mehrſten dünnwinzige Ruthen, oder ſichelkrumme Stämme in der Mitte, oder oben abpelzen. —

Buzhofer. Ah, iſt denn das gefehlt?

Simon. Freilich, groß gefehlt iſt's. Alle dieſe Bäume werden — Nichts. Bei der Pfropfſtelle wird eine dike Wulſt, und das gepelzte Zweig wird als künftiger Stamm oben diker, als der Grundſtamm unten wird. Wenn alſo der Baum in die Höhe kommt, und der Stamm oberhalb der Pfropfſtelle diker, als unterhalb iſt, ſo wird er dem Grundſtamm zu ſchwer, der Wind ſprengt ihn leicht ab, und was ſteht in 20—30 Jahren ſtatt dem Baum da? — Nichts!

So iſt es auch bei krummen Stämmen. Da hat man ein Getrippel, und ein Binden und ein Geſchäft mit dieſen Mißgeſtalten, und pfropft ſie endlich auch gar — wie einen geraden Stamm!

Buzhofer. Mein Gott! Muß man denn dieſe wieder anders, als die geraden pfropfen?

Simon. Gar nicht pfropfen muß man ſie, ſondern einen andern Schaft muß man ihnen ziehen. Man muß nicht mit ein Paar wilden Stämmen ohne Noth geizig ſeyn, wenn man in Zukunft dauerhafte und haltbare Stämme haben will. Alle knorzlichte, ſchlecht gewachſene, harzige und brandige Bäumchen, oder die von Froſt beſchädigten, an einer Seite abgeſtorbenen, inwendig ſchwarzen, rothen oder faulen, muß man ohne Anſtand — wegwerfen; man verträgt mit ihnen nur Mühe und Zeit umſonſt, ſie nehmen einem beſſern Stamm' den Plaz weg, und es wird doch nie etwas Rechtes aus ſolchen Krippeln!

Buz-

Buzhofer. Na, will mirs auch geſagt ſeyn laſſen, Nachbar, ſollſt's ſehen!

Simon. Das thut Noth Buzhofer! Denn ſonſt kommſt Du zu keinen Bäumen. Schau nur einmal ein wenig herum in den Dörfern und Bauerngärten! Da pelzen die Leute ganz ſinnlos auf die unſchiklichſten Stellen des Baumes. Oft hat der Baum eine zwerche Hand unterhalb, wo ſie pelzen ein Knie, d. i. einen recht krummen Sichelbug. Da ſollen ſie dieſes Knie wegſchneiden, und dann das edle Reis weiter d'runten einſezen, wo der Stamm gerad iſt, ganz beim Boden. Aber — nein, er erbarmt ihnen!

Ferners — find' ich überall, wo ich nur hinſchaue, daß die Bauern halb ellenlange Zweige aufpfropfen. Ich kam neulich in einem Kuhhandel nach Amſing, zu meinem Firm-Gödt'n — dem Giblbauer. — „Je Strahl und Donner, rief er, wie freut's mich, daß der Gödt einmal wieder nach Amſing kommt! Da hab' ich ſchon lang und lang nach Lichtendorf gehen, und vom Gödt'n das Pelzen lernen wollen. Ich kann's ſelbſt ein wenig, aber ich ſeh' halt, daß beim Gödt'n alles viel beſſer wächſt, als ſo, wie ich es mache.“

Hierauf führte er mich in ſeinen Garten, wo er mehrere Stämme gepelzt hatte. O, Spektakel! Hatte er über ſpanlange Reiſer aufgepelzt — auf ſeine Stämme, und nirgends da, wo es ſeyn ſollte.

Lippleder. Izt - - halt! Wo muß denn aufgepelzt werden?

Simon. Entweder beim Boden, oder oben — 6 Schuh'

6 Schuh' hoch in der Krone, aber nie in der Mitte des Stammes.

Buzhofer. Und wie lang darf denn hernach das Zweig ſeyn, das man aufſezt.

Simon. Wann's 3 oder 4 Augen hat, iſt's überflüßig. Sieht ſich im Garten um. — Wart! dort ſeh' ich ein junges Birnbäumchen, das will ich einmal, daß ihr's ſeht, in die Rinde pfropfen.

Schneidet es mit der Baumſäge eine zwerge Hand vom Boden weg, ab.

Buzhofer. Sapperment! Izt ſchneidet er das ſchöne Bäum'l ab!

Simon. Soll ich's g'wiß da heroben abpelzen, wo mir das ganze Bäumchen kaum bis unter die Achſel reicht? Ja, wenn es die gehörige Höhe von 6 Schuhen hätte, und der Stamm dik wäre, — dann könnt ich's in der Höhe abpelzen. Nun aber muß es beim Boden abgeſchnitten werden, denn in der Mitte darf man nie einen Baum pelzen.

Was habe ich jzt zu thun, Buzhofer?

Buzhofer. Das weiß ich nicht!

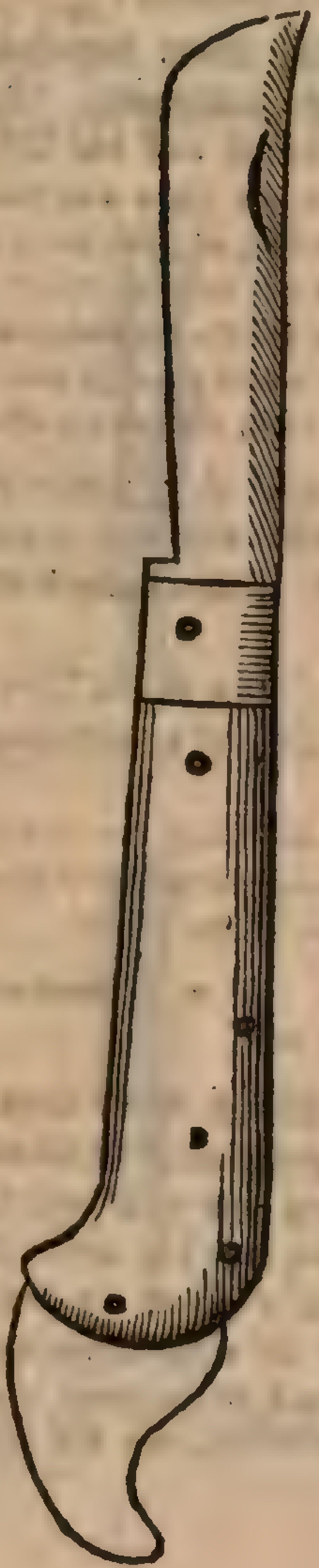
Simon Hab' euch's doch ſchon geſagt, daß man allemal den Schnitt mit dem Meſſer glatt machen muß! Thut es. Izt ſchaut auf: Nun ſchneid' ich das Pfropfreis zu.

Buzhofer. Je, — da haſt Du ja wieder ein anders Meſſer?

Simon. Das iſt auch ſehr nothwendig zum Veredlungsgeſchäfte, man heißt's

Das

Das Okulirmeſſer.



Buzhofer. Laß ſehen. — Was hat's denn hinten für ein breites Beinchen?

Simon Mit dieſem Beinchen löſet man beim Okuliren die Rinde auseinander. Will Dirs hernach ſchon zeigen, wann ich euch das Okuliren lehre.

Er nimmt nun eins von ſeinen mitgebrachten Pfropfreiſern, und ſchneidet es ſo kurz ab, daß nur 4 Augen daran ſind. Dann macht er an dem Reis hinterhalb dem untern Aug', welches zunächſt an den Stamm hinkommen ſoll, einen geraden Einſchnitt gegen dem Mark zu (aber, zu merken, nicht bis auf das Mark ſelbſt, ſondern nur etwas in's Holz hinein.)

Sehet, da hab' ich jzt hinter dieſem Auge einen Einſchnitt quer über das Reis gemacht, damit da ein kleiner Abſaz wird, welcher nachgehends auf den Stamm aufſizen muß.

Lippleder. Wo iſt ein Abſaz?

Simon. Noch iſt er nicht da, aber jzt ſchneid' ich ihn.

Er ſchneidet nun das Zweig von dem gemachten Einſchnitt an — einen Zoll lang überzwerch abwärts — als wie wenn er einen Zahnſtocher machen wollte.

Buzhofer. Ah — Sapperment, das iſt leicht, das kann ich jzt auch.

Simon. Freilich iſt es leicht. Nur muß man nicht faſericht, oder ſtaflicht ſchneiden. Allein mit dieſem iſt das Zweig noch nicht ganz hergerichtet. Man muß nemlich hier auf den beiden Seiten vom Abſaz angefangen, ganz behutſam die äußere braune Rinde zwirnsfadenbreit bis aufs Grüne abnehmen.

Er nimmt mit dem Meſſer ſachte vom Einſchnitt an die braune Rinde auswendig von den zwei Seiten-Ranften

zwirns-

zwirnsfadenbreit weg, daß man das Grüne ſieht, welches auf dem friſchen Holz' liegt.

Sehet, ſo iſt jzt

Das hergerichtete Zweig.

Buzhofer. Das kann ich auch! — Da ſchau her!

Simon. Iſt es ſchon fertig?

Buzhofer. Nur die braune Rinde hab' ich ihm noch nicht abgenommen.

Simon. Ich mein' aber es fehle ſonſt auch noch was an Deinem Zweig?

Buzhofer. Je, was denn? — Richtig! Mein's hat nur 3 Augen, und das Deine 4, mithin fehlt ihm halt 1 Aug'.

Simon. Darauf kåme es gar nicht an. Aber wo iſt denn bei Dir der Einſchnitt und Abſaz — geblieben?

Buzhofer. Sapperment, den hab' ich vergeſſen!

Simon. Und dann haſt Du auch nicht hinterhalb dem Aug, welches zunåchſt an den Stamm hinkommen ſoll, den Schnitt angefangen, ſondern ſeitwårts von den Augen. Man muß den Schnitt aus wichtigen Folgen hinterhalb dem unterſten Aug' anfangen, wie Du an meinem Zweige ſehen kannſt. Du darfſt es aber nur öfter probiren; es kommt Dir gleich in Uebung.

Geht zu dem abgeſchnittenen Bäumchen.

Seht mir jzt zu,

Wie man pfröpft.

Es wird nun mit dem Meſſer (die Spize abwårts gekehrt) ein halb Zoll langer Einſchnitt in die Rinde des Stammes gemacht, jedoch nicht tief, damit man nicht in's Holz einſchneide.

Schneidet bei der Pfropfſtelle auswendig abwårts die Rinde einen halben Zoll lang entzwei.

Buzhofer. Warum haſt Du denn jzt die Rinde zerſchnitten?

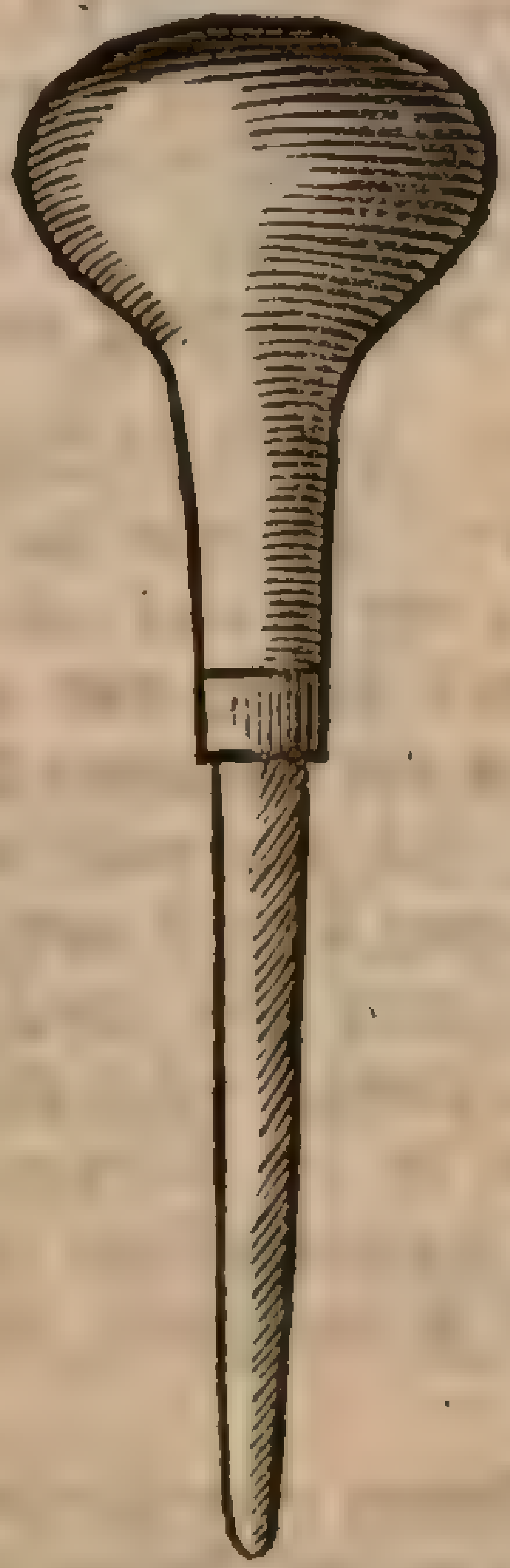
Simon. Damit das Zweig hineingehet. Jzt dehnt ſich die Rinde leichter auseinander, wenn ich das Zweig einſteke, außerdem möchte ſie mir faſericht zerſprin-

ſpringen, und das wäre viel ärger, als der Schnitt mit dieſer feinen Meſſerſpize.

Buzhofer. Nu, ſo ſtek' jzt s'Zweig hinein!

Simon. Nun ſchau't her! Da muß ich oben, wo ich das Zweig einſteken will, die Rinde ein klein wenig auflöſen. Man kann dieß mit der Meſſerſpize, oder mit einem zugeſpizten Federkiele thun, oder ſich von ſtarkem Holze einen länglicht runden Keil ſchneiden. Ich aber hab' zu dieſem Geſchäfte eigens

Das Pfropfbeinchen.



Er löſet mit dem Pfropfbeinchen die zwei Flügeln des Einſchnitts oben nur ein klein wenig auseinander.

Buzhofer. O, Du därfſt d'Rind'n noch viel weiter auseinander ſtechen, der Schnitt am Zweige iſt ja viel länger.

Simon. Das Zweig wird ſich im Einſchieben den weitern Weg ſchon ſelbſt machen. Wenn ich mit dem Pfropfbeinchen die Rinde jzt weiter auseinander löſste, würde das Zweig loker und waklicht zu ſtehen kommen, und nicht ſo gut anwachſen. Es wird alſo die Rinde nur oben ein wenig abgelöſet, dann findet das Zweig den Weg ſchon weiter.

Wieninganer. Nun, das laß ich gelten! Das iſt juſt ſo, als wenn man einen Nagel ein wenig mit dem Bohrer vorbohrt. Thät' man das Loch ganz ausbohren, würde der Nagel nicht halb ſo feſt ſteken, als wenn er ſich dann ſelbſt den Weg weiter ſuchen muß.

Simon. Seht, Nachbarn! Das ſind ſo die Vortheile beim Pelzen. Da mögt ihr dem geſchikteſten Gärtner zuſehen, und er darf euch alle Handgriffe zeigen; — ſo wird's hernach doch nichts, wenn ihr ſelbſt pelzet, weil er euch den kleinen Vortl nicht aufrichtig geſagt hat. Ich aber mach' euch auf Alles aufmerkſam, und wenn ihr es ſo macht, wie Ich euch's rathe, bleibt euch gewiß kein Zweig zurük. Richtet nur alles gut her, ſchneidet nichts ſtaflicht, oder faſericht! Und wenn ihr die braune Rinde von der grünen darunter liegenden ablöſet, ſo thut es mit rechter Vorſicht, daß ihr die leztere, nämlich die grüne nicht beſchädiget.

Er ſchiebt das Edelreis ſo zwiſchen Holz und Rinde abwärts, bis der Abſaz auf dem Stamme aufſteht.

Sehet

Sehet, da ſteht izt

Das in die Rinde gepfropfte Bäumchen.

Nun ſteken die beiden zwirnsfadenbreiten grünen Streifchen des Zweiges ſo unter der Rinde des Stammes, daß ſie ſich im Safte und Wuchſe alſogleich mit der Stammrinde vereinigen. Beim Einſchieben muß man deßhalb vorſichtig ſeyn, daß ſich die Rinde am Zweig' nicht abſtreiſe.

Buzhofer. Betrachtet auswendig in der Rinde den Schnitt abwärts. Muß man denn dieſen Schnit in die Rinde machen? —

Simon. Wenn man bei alten dikern Rinden in einzelnen Fällen glauben kann, daß die Rinde nicht zer-

zerſpringe, wenn man das Pfropfreis einſtekt, ſo kann man auswendig am Stamme den Schnitt in die Rinde weglaſſen, und dem ganzen Pfropfreis die braune Rinde bis auf die grüne abnehmen. Auch kann man öfter dem Zerſprengen der Rinde dadurch vorbeugen, daß man bloß in die äußere Rindenlage einen ſchwachen Einſchnitt macht, da dann die darunter liegende grüne Rinde geſchmeidiger iſt — und eher nachgiebt. Zerſpringt aber die Rinde gleichwohl, ſo muß man halt den Verband ſo viel möglich gut machen, daß es ſich bälder wieder verheilen möge.

Buzhofer. Betrachtet das eingeſtekte Zweig. — Da rekt jzt das Zweig den braunen Bukl beim Schnitt heraus, den Du mit dem Meſſer in die Rinde gemacht haſt.

Simon. Das hab' ich ſchon gewußt; deßhalb hab' ich ihm auf dem Bukel die braune Rinde gelaſſen, und ſie nur auf den beiden Seiten, die jzt unter der Rinde ſteken, bis auf die grüne weggenommen.

Jzt ſeht das Bäumchen an! Dasjenige Aug', welches nun am geradeſten in die Höhe wächſt, wird der künftige Stamm / die andern Augen, welche als Aeſte auseinander in die Seiten wachſen, werden um Martini weggeſchnitten.

Lippleder. Warum denn das?

Simon. Warum? Man darf ja keinen Seiten-Aſt aufkommen laſſen, ſo weit hinauf, als man, auf den Zehen ſtehend, mit der Hand reichen kann. Das hab' ich ſchon oft wiederholt: das müßt ihr euch ja merken, wenn ihr Bäume haben wollt, wenn ihr nicht mit Stauden zufrieden ſeyd!

Lippleder. Na, das will ich ſchon merken. Wie nur ein Seiten-Aſt hervorgukt, will ich ihm ſchon den Kopf abdrüken.

Simon. Das wäre auch gefehlt! Man muß die Seiten-Aeſte nicht gleich, wann ſie heraustreiben, abdrüken; denn ſie dienen dazu, daß ſie den Saft im Stamme aufhalten, und den Stamm dadurch verdiken helfen. Während dem Sommer durch muß man nichts an den Bäumen wegſchneiden, ſondern alles wachſen laſſen, wie es wächſt. Wolltet ihr euch an meinen Rath nicht kehren, und die an der Seite des Hauptſtammes ausgeſchlagenen und unterſten Zweige im Sommer abnehmen, ſo würdet ihr dadurch verurſachen, daß der Baum in die Höhe ginge, und unten dünn bliebe. Ein ſolcher Baum würde nie mehr einen diken Schaft bekommen, und nicht im Stande ſeyn, ſeinen eignen Kopf zu tragen.

Lippleder. Na, da werd' ich zum Narren mit Dir: — Man ſoll keinen Seiten-Aſt aufkommen laſſen, und ſoll doch keinen wegſchneiden? —

Simon. Während dem Sommer ſoll man keinen wegſchneiden — ſagte ich. Um Martini aber muß man ſie wegſchneiden, oder ſpäter, aber nie während dem Froſte oder Regenwetter; — noch beſſer iſt es, wenn man erſt im Frühjahre wegſchneidet, was im Sommer zuvor unnöthig gewachſen iſt.

Lippleder. Ah — jzt!

Simon. Nun müſſen wir unſer Bäumchen auch verbinden, Nachbarn! Da will ich nur, weil ich keinen Baumkitt bei mir habe, vom Baumwachs, wie ich euch zu Hauſe ein's gegeben habe, ein länglichtes

Streif-

Streiflein machen, und es längs der Rindenwunde herunter auflegen.

Buzhofer. Da haſt Du meine Stange Baumwachs: Schneide Dir herunter, ſo viel Du nöthig haſt!

Simon. Zieht ein vierekigtes Holzkäſtchen, faſt wie ein kleines Spiegelfutteral geformt, hervor: — Baumwachs, Baſt, Meſſer und Pfropfbeinchen trag' ich alles beiſammen hier in dieſem ſelbſt gemachten Käſtchen bei mir.

Macht von Baumwachs ein länglichtes Streifchen, und legt es auswendig über die Rindenwunde herunter.

Nun fehlt mir nur noch ein Streifchen Schilf, wie die Büttner, Binder, Küfner — gebrauchen.

Buzhofer. Was thäteſt Du denn mit dieſem?

Simon. Wenn man ein ſolches noch auf den Wachsſtreifen länglicht auflegt, ſo wird beim Verband das eingeſtekte Zweig viel gleicher, feſter und doch ſanft angedrükt, weil das Schilf nachgebend iſt; und da ſonach der Baſt nicht ſo ſtark auf die Rinde einſchneiden kann, ſo behält der Saft mehr Kraft in die Höhe zu ſteigen, und die Reiſer beſſer zu ernähren.

Buzhofer. Weil ich's nur weis: da will ich hernach ſchon für ſorgen.

Simon. Nun, ſo will ich nur oben auf die Platte des Stammes noch einen runden Baumwachszelten herum machen, damit Regen und Feuchtigkeit nicht in die Wunden eindringen können. Ihr könnt hernach noch einen Lappen von alter Leinwand darüber legen, und mit einem Bande binden.

Buzhofer. Ja, da will ich auch ſchon für ſorgen. Muß ich recht feſt zuſammenſchnürren?

Simon.

Der Verband

darf weder zu feſt, noch zu loker ſeyn. Und wenn die Pfropfzweige im Sommer ſtarken Trieb gemacht haben, ſo müßt ihr den Verband lokerer machen, d. i. nur lüften, und wieder, jedoch etwas leichter, umwikeln, denn ſonſt ſchneidet er in die Rinde ein, und verhindert das Aufſteigen des Saftes. Ganz darf der Verband nicht abgenommen werden, ſo lange nicht, bis der Schnitt und die ganze Pfropfſtelle verwachſen iſt, daher muß die Bedekung des Schnittes mit Baumwachs alle Jahre wenigſtens einmal erneuert werden. Ihr könnt aber den Baumkitt gebrauchen, den ich euch machen lehrte, der dauert länger. — (S. 256.)

Buzhofer. Alſo iſt das Bäum'l jzt veredelt, und fertig?

Simon. Das iſt's. Nur Eines möchte ich ihm noch wünſchen: daß nemlich der Stamm nahe unter der Pfropfſtelle wenigſtens Ein wildes Zweig als Zugzweiglein hätte, damit nicht nur der Saft durch ſolches Zweiglein in die Höhe geleitet würde, ſondern damit auch das Pfropfreis nicht in Gefahr käme, von all zu vielem Safte erſtikt zu werden, wenn dieſer ſich auch in das Zugzweig theilen müßte. Hätte dann das edle Pfropfzweig einmal einen guten Trieb gemacht, ſo könntet ihr im künftigen Frühjahre das wilde Zugzweiglein wegſchneiden . .

Lippleder. Aber — da könnt's doch leicht geſchehen, daß dem wilden Zugzweige Anfangs zu viel Saft, und dem edlen Reis dann gar zu wenig zuging?

Simon.

Simon. Dieſe Sorge iſt unnöthig. Wie kannſt Du Dir einbilden, daß der Saft nicht 3 oder 4 Augen neben Einem oder zwei Zugzweigen ſattſam ernähren könne, da er doch, als er noch den hohen Stamm, und ſeine ganze Krone hatte, mehrere Aeſte, und mehrere hundert Augen hat ernähren müſſen? Da ſollte man, wenn man kein Zugzweiglein hat, lieber zwei Pfropfzweige aufſezen, damit der Saft ſich mehr theilte.

Buzhofer. Wie —? Zwei Pfropfzweige kann man auch aufſezen? Sapperment! Da hätt' ich da drüben noch ein Bäum'l, iſt ein wenig größer, als dieſes, und hat vielleicht auch auf dem gehörigen Plaze ein wildes Zugzweiglein. Da könnten wir das Ding noch recht lernen!

Simon. Geht zu dem andern Bäumchen und betrachtet es einige Zeit. Hat unten auch kein Zweig, das man als Zugzweig ſtehen laſſen könnte. Na, werden ſchon ein andermal über ein's kommen!

Buzhofer. Dieſes Bäumchen kannſt Du ja oben pfropfen: das iſt ja 6 Schuh' hoch!

Simon. Das wohl. Aber — da ſchau her! Hier in der Mitte iſt der Stamm ſchadhaft: Er iſt faſt halb von der Rinde entblößt; die Wunde iſt ſchon alt, das Holz mag ſchon bis auf den Kern hinein ausgetroknet ſeyn, mithin läßt ſich nie mehr etwas Rechtes aus dieſem Stamm' erwarten. Man muß ihn alſo auch beim Boden abſchneiden. — Da will ich euch nun gleich

Das Pfropfen mit 2 Zweigen

zeigen. Er ſchneidet es ab, und pfropft die 2 Zweige mit eben den Handgriffen ein, wie zuvor das Eine.

Da

Da ſehet jzt her!

Buzhofer. Dieſes Bäum'l bekommt jzt zwei Stämme, nicht wahr?

Simon. Wenn man's an einer Mauer oder Wand als ein Zwergbäumchen ziehen wollte, könnte man die 2 Zweige als 2 Schäfte auseinander ziehen, obwohl's auch in dieſem Falle mehrentheils noch beſſer iſt, wenn man nur das ſtärkere allein läßt, dasſelbe auf 4 Augen zurükſchneidet, und dann aus dieſem allein neue Aeſte auseinander zieht. Für einen Hochſtamm aber taugen 2 Schäfte gar nie. Ich hab' euch dieſes Pfropfen mit 2 Zweigen zum Theil auch deßhalb gezeigt, weil man beim Umpfropfen großer Bäume öfter auf einen Aſt-Stumpen, wenn er dik iſt, zwei, und auch mehr ſolche Zweige auffſezt, was man auch bei ſolchen Bäumchen, wie dieſes hier iſt, aus der Urſache manchmal thut, damit, wenn Ein Zweig ausbleibet, doch das Andere treiben möchte.

Wenn

Wenn aber auf einem ſolchen kleinen Stämmchen alle Beide treiben, ſo ſchneidet man im künftigen Frühjahre das ſchlechtere weg.

Lippleder. Aha — willſt ſagen: das ſchwächere?

Simon. Juſt nicht das ſchwächere, ſondern vielmehr das krumme ſchneidet man weg, und läßt das geradere an einem Pfahl als Stamm aufſchießen.

Lippleder. Aber — wenn man auf die Aſt-Stumpen 2 oder mehrere aufpfropft —: läßt man die hernach fortwachſen?

Simon. Ja, auf den Aeſten läßt man ſie fortwachſen; ausgenommen ſie machen einen unſchiklichen Wuchs. Dann läßt man auch nur die ſchönſten wachſen. Ihr müßt euch das Ding vorſtellen, als wenn die Zweige auf die Reiſe geſchikt würden, und nun wohl vorwärts gingen, aber den Weg nicht wüßten. Man muß ſie durch den Schnitt den rechten Weg führen!

Thut Alles weg, was den rechten Weg verfehlt hat, ſo kommen die andern, die ihn getrofen haben, eher an's Ziel. —

Nur ſtörret Baum und Zweig nicht in ihrem erſten Saft-Triebe!

Man muß im erſten Sommer wenig, zumal vor Johanni gar Nichts beſchneiden. Wird der Baum im erſten Saft-Trieb' beſchnitten, ſo iſt ſein Gedeihen dahin.

Will man einen Haupttrieb beſonders treiben, ſo kann man nach Johanni die überflüſſigen Zweige an der Spize abkneipen.

Oft

Oft verdorret die Spize des Pfropfzweiges aus freien Stüken; Es iſt dieß eine Krankheit, die das ganze Zweig angreifen kann. Man muß daher zeitlich den kranken Theil des Zweiges bis auf's Leben wegſchneiden, und die Wunde mit Baumkitt verſtreichen.

Manche Pfropfzweige treiben erſt nach Johanni, wo der zweite Saftgang angeht. Man kennt's aber ſchon früher, ob ſie treiben werden, oder nicht; denn wenn ſie treiben ſollen, muß vorne am Spize eine dike Wulſt anſchwellen und die Rinde immer voll und glänzend ſeyn.

Wenn ein Pfropfzweig wirklich nicht anſchlagt, oder abgeſtoſſen wird, ſo wird der Stamm wilde Aeſte anderswo austreiben. Diejenigen nun, die ſehr tief am Stamm', oder gar von der Wurzel ausſchlagen, werden ihm alle weggeſchnitten, hingegen läßt man ihm diejenigen Zweige, die weit oben und nahe an der Pfropfſtelle hervorkommen; denn dieſe müſſen den beſchädigten Stamm beim Saft und beim Leben erhalten. Im kommenden Frühling kann man hernach mit dem Stamm wieder thun, was ſich am geſchikteſten für ihn eignet.

Daß man, wenn die Augen fingerlang ausgetrieben haben, zeitlich einen Pfahl beiſteke, und behutſam anbinde, hab' ich vielleicht noch nicht erinnert? Vor Winter muß man dann zum Schuz gegen die Haaſen das Zweig mit einem Strohband an den Pfahl aufbinden! Einige verbinden das Zweig ohne Pfahl mit Stroh, allein die Schwere von eindringendem Schnee und Eis drüket das Zweig nieder, und — es bricht ab. Ein Pfahl iſt nothwendig, doch er muß glatt ſeyn, damit er die Rinde nicht reibe.

Ihr

Ihr müßt aber mit neu gepfropften Bäumchen im erſten Jahre behutſam umgehen, — weil ſie an ihrer Veredlungſtelle noch leicht zerbrechlich ſind.

Kein Baum ſoll gepfropft werden, welcher nicht völlig auf ſeinem Orte feſtgewurzelt iſt, es iſt ſonſt unſicher, ob, und wie er fortkommen werde.

Je ſtärker oder ſchwächer der Stamm iſt, deſto ſtärker oder ſchwächer muß das Reis ſeyn, welches aufgeſezt wird, daſſelbe muß genau einpaßen, und mit dem Abſaz auf dem Stamme aufſtehen.

Das Loch in die Rinde muß man nicht weiter und nicht tiefer machen, als es das zugeſchnittene Reis ausfüllt. Je ſorgfältiger man hiebei iſt, deſto ſchneller wächſt es an; vorzüglich ſind die grünen Rinden diejenigen, womit Stamm und Reis zuſammenwachſen, und die daher wohl aneinander, ineinander und aufeinander paſſen müſſen.

Buzhofer. Sapperment! Das haſt Du uns jzt recht durcheinander und auseinander gedeutſcht, da ſollen wir doch mit dem Pelzen jzt fertig werden können?

Simon. Aber noch ein's merkt euch: Die Schnitte müſſen ſo glatt und ſcharf ſeyn, daß keine Faſern daran hängen. Es kommt alſo gar viel auf recht gute und ſcharfe Meſſer an.

Buzhofer. Sapperment! Da darf ich nachher mit meinem Brodmeſſer gar nicht anfangen?

Lippleder. Und mein Spannſchnizer wird auch nichts taugen?

Simon. Ein paar Gulden, Nachbarn, müßt ihr euch ſchon koſten laſſen für gute Werkzeuge zu eurem künftigen Baumgeſchäft. Dann geht aber auch eine

Arbeit

Arbeit vorwärts; Das Pelzen ſchlagt unfehlbarer an, und Aepfel und Birnen ſind da, eh' ihrs vermuthet, wenn ihr anders auch die rechten Pfropfreiſer nehmt!

Lippleder. Jzt ‥ halt! Was haſt Du von den rechten Pfropfreiſern geſagt?

Buzhofer. Sapperment! Hat's da auch noch etwas Beſonders?

Simon. O, auf die rechten Pfropfreiſer kommt gar vieles an. Das muß ich euch wohl auch noch auseinander deutſchen!? —

Fünfzehntes Kapitel.

Wie die Pfropfzweige beſchafen ſeyn müſſen.

Simon. Diejenigen Pfropfzweige ſind am beßten, die dike und engbeieinander ſtehende Augen haben.

Buzhofer. Ah — das ſind die Blühknöpfe? —

Simon. O nein; dieſelben großen und diken Augen, aus denen die Blüthe, und dann die Frucht erwächſt, meine ich nicht. Das wären die Frucht-Zweige; ich aber meine die Holz-Zweige.

Lippleder. Ei, wie kann man denn dieſe zwei Gattungen auseinander kennen?

Simon. Die Frucht-Zweige kann man gar leicht von den Holz-Zweigen wegkennen. Die Holz-Zweige oder Holz-Aeſte ſind ſtark, und haben große und nahe aneinander ſtehende Augen. Die Frucht-Zweige aber ſind ziemlich kleine Ausſchüſſe, fingerlang, auch kürzer, gebogen, einige auch gerade, und vorn an der Spize haben ſie gemeiniglich einen Buſch

von

von 5 oder 6 Blättern. Weil nun die Frucht-Zweige nur Frucht austreiben, die Holz-Zweige hingegen die künftigen Aeſte machen, ſo nimmt man zum Veredeln — Holz-Zweige; aber keine Waſſerſchoſſe, die ihr ſchon aus meiner Beſchreibung (S. 253 — 254.) als unfruchtbar kennt.

Es müſſen übrigens reife, völlig ausgewachſene und geſunde Reiſer genommen werden. Sie dürfen nicht etwa auf einer Seite noch grün ſeyn, ſondern müſſen durchaus auf beiden Seiten hinlänglich braun, und nicht vom Froſt getrofen, oder inwendig ſchwarz ſeyn.

Sie müſſen ein recht weißes Mark haben, und von geſunden Bäumen, am beßten oben aus der Krone, und beſonders von der Mittagsſeite des Baumes genommen werden, weil ſie da am reifeſten werden.

Buzhofer. Aber gelt, es muß ein ſolcher Baum ſeyn von dem man die Zweige nimmt, der ſchon getragen hat?

Simon. Von unfruchtbaren Bäumen, das heißt: von ſolchen, die ſchon viele Jahre ſtehen, und ſowohl Zeit- als Altershalber ſchon längſt Frucht hätten tragen können, aber doch noch nie welche gehabt haben, darf man freilich keine Zweige nehmen. Aber daß der Baum juſt ſchon getragen haben müſſe, von dem man Pfropfzweige nehmen will, das iſt gar nicht nothwendig. Sogar die Zweige von den Stämmen, die erſt das Jahr zuvor ſind gepfropft worden, darf man zum weitern Pfropfen nehmen, wenn man nur verſichert iſt, daß ſie von guter und Frucht tragender Art herſtammen. Je tragbarer der Mutterſtamm

iſt,

iſt, deſto tragbarere Nachkommenſchaft läßt ſich erwarten. Nur auf das Einzige hat man dabei zu merken, daß man einjährige Zweige nehme, das heißt: Sommerſchoſſe.

Lippleder. Jzt ‥ halt! Was ſind denn das? die Sommerſchoſſe?

Simon. Die Zweige, die ein Aſt erſt im lezten Sommer getrieben hat, heißt man Sommerſchoſſe, oder auch Sommerlatten.

Lippleder. Ah, die kenn' ich ſchon! Aber warum muß man denn juſt dieſe nehmen?

Simon. Weil im ältern Holze die Gefäße viel enger und feſter ſind, und daher den Saft aus dem Wildling nicht ſo leicht aufnehmen können, mithin viel ſchwerer mit demſelben zuſammen wachſen, als die Sommerſchoſſe.

Buzhofer. Schau! Das war noch was! Nu, jzt weiß ich das auch, jzt kann's mir gewiß nicht mehr fehlen!

Simon. Merk' Dir nur dieſes: Nimm reife geſunde Sommerſchoß-Holz-Zweige von einem geſunden Baum fruchtbarer Art, aber daß ſie keine Waſſerſchoſſe und keine Frucht-Reiſer ſeyn.

Buzhofer. Ei, mir ſoll's jzt gewiß nicht mehr fehlen!

Simon. Und doch hab' ich euch noch einen geheimem Vortl nicht geſagt, auf den ſchier Alles wieder ankommt. Denn, was ihr jzt wißt, iſt noch Nichts, wenn ihr dieſen Vortl nicht wißt! *)

Buz-

*) Sic-modus pro populo-pro quo-; sic capienda attentio-; sic-vulgus!!

Buzhofer. Sapperment! Was wird das wieder ſeyn?

Simon. Merket nun wohl auf: Ich will euch dieſen Vortl jzt ſagen! Sehet! Wenn ein Stamm recht kraft- und ſaftvoll, und in einem ſtarken Triebe iſt, ſo muß man keine friſchgebrochenen Reiſer aufpfropfen, ſondern ein deſto mehr troknes, jedoch, verſieht ſich, kein ganz vertroknetes Reis.

Buzhofer. Je, warum denn das?

Simon. Ein ſolches kann dann den ſtarken Zufluß des Saftes mehr vertragen und gleichſam leichter verdauen, als ein bereits mit Saft angefülltes Reis; denn wenn's ſelbſt ſchon überflüßig voll Saft iſt, und ans dem Wildling auch noch ſo viel Saft aufnehmen ſoll, ſo ertrinkt's und erſtikt's im Saft, weil es ihn nicht faſſen kann, und noch keine Blätter hat, den Ueberfluß auszudünſten. —

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten! Da hätten wir freilich nicht darauf gedacht, ſondern geglaubt, es müßte beſſer ſeyn, je friſcher nur das Zweig wäre!

Simon. Wenn ihr einen Stamm habt, der ſchwach im Trieb iſt, und wenig Saft hat, alsdann iſt ein Zweig, je friſcher es iſt, deſto beſſer.

Aber ganz vertroknet darf freilich kein Zweig ſeyn, und zumal müßt ihr's nach dem Zuſchneiden nicht mehr lang herum balgen, und den Schnitt nicht troken werden laſſen; denn der feine Saft, der im Zurichten beim Schnitt hervorquillt, iſt zum Anwachſen ein Hauptſtük.

Buzhofer. Richtig! —

Lippleder. Da kann man's ja in's Waſſer legen, wenn ſie zugeſchnitten ſind, ſo bleiben's recht friſch?

Simon. Bei Leib nicht! Sobald ein Waſſer auf den Schnitt, oder zwiſchen Wildling und Reis in die Pfropfwunde kommt, wächſt das Reis nicht an. Eh' ihr das Reis zuſchneidet könnt ihr's ins Waſſer legen, aber darnach nicht mehr, wan's ſchon zugeſchnitten iſt. Izt noch Eins: Die Zweige müſſen der Dike des zu pfropfenden Stammes angemeſſen ſeyn; das heißt: auf ſtarke Stämme gehören ſtarke, auf ſchwache hingegen ſchwache Zweige. Wollte man ein ſtarkes Zweig auf ein ſchwaches Stämmchen pfropfen, ſo würde man in wenig Jahren einen Stamm bekommen, der unten ſchwach, oben aber ſo ſtark und dik wäre, daß der Schaft die Krone nicht mehr tragen könnte. Wenn aber im Gegentheil ſchwache Zweige auf ſtarke Stämme pfropft, ſo werden die Zweige immer nur ſchwache Triebe machen, und der Stamm wird viele Jahre brauchen, bis der Einſchnitt verwächſt, welches doch dem Stamm höchſt nothwendig iſt.

Buzhofer. Na, das iſt halt was werth, daß wir Dich ſo mit Rath und Unterricht bei der Hand haben: Sapperment, da hat's uns noch gar weit gefehlt!

Simon. Nu muß ich euch noch was ſagen:

Sechzehntes Kapitel.

Vom Sammeln und Aufbewahren der Pfropfzweige.

Wenn man ungefähr ſchon im Septemper, alſo vor dem Winter ſchon, in einen Garten käme, wo gute Obſtſorten ſind, und man möchte gerne Pfropf-

reiſer mitnehmen, die man aber erſt im künftigen Frühjahre pelzen kann, ſo wikle man ſie in ein naſſes Tuch, nehme ſie mit, ſchlage ſie zu Hauſe im Garten in einem ſchattigen Eke ein, und laſſe ſie ruhig ſtehen bis zum Frühjahre.

Lippleder. Ei, verderben ſie denn nicht?

Simon. Eingeſchlagener gewiß nicht! Oder wollte man im Winter an einem Froſttage ungefähr bei einer Gelegenheit in einem fremden Ort einige Pfropfreiſer brechen, ſo ergreife man ſie nicht mit bloßen Händen, ſondern mit Handſchuhen, oder mittels eines Saktuches, und bringe ſie, wohlgemerkt, in keine Stube, und an keinen warmen Ort, ſondern lege ſie eine halbe Stunde in kaltes Waſſer, und zu Hauſe in die Erde. Eben ſo mache man es auch mit gefrornen Pfropfreiſern, ſo man etwa geſchikt bekommt, oder grabe ſie ſogleich in die Erde, und laſſe ſie darinnen aufthauen.

Buzhofer. Ah, — das haſt Du uns auch bei ſtark ausgetrokneten angerathen. —

Simon. Uebrigens werden die Pfropf-Zweige in der Regel gewöhnlich zu Ende des Februars oder gleich zu Anfang des Märzes geſammelt. Damit ſie aber bis zur Pfropfzeit nicht vertroknen und unbrauchbar werden; ſo ſtekt man ſie unterdeſſen bis zu erfolgendem Gebrauche an einem kühlen — ſchattigen Winkel des Gartens in die Erde eine zwerche Hand tief, oder im Keller in einen etwas feuchten Sand, ein. Die Hauptſorge dabei muß ſeyn, daß ſie bleiben, wie ſie ſind, und ja nicht zu treiben anfangen, in welchem Falle ſie als untauglich müßten verworfen werden.

Will

Will man Pfropfreiſer in Schachteln verſchi-
ken, ſo ſteke man ſie an den abgeſchnittenen Enden in Aepfel, Rüben, oder in naſſen Laim, binde darum feuches Moos, aber nicht durchaus, ſondern nur eine Hand breit, ſonſt quellen die Augen und Rinden zu ſehr auf.

Lippleder. Na, das ſeh' ich ſchon: die Pfropfreiſer ſind eine Hauptſache zum Veredeln, da hat man ſich ſchon vorzuſehen!

Simon. Deßhalb verlaſſet euch mit dem Einſammeln und Verwahren ja nicht auf eure Dienſtboten. Solche Sachen, Nachbarn, muß man immer ſelbſt beſorgen. Ein andermal will ich euch auch das Okuliren noch lehren.

Siebenzehntes Kapitel.

Beſchreibung der Einwohner zu Trampeldorf.

Solche Bauern, wie den Simon Strük, den Wieningauer, Lippleder und Buzhofer kennen zu lernen und handeln zu ſehen, iſt doch ein wahrhaft ſeeliges Vergnügen! — Und man trift dergleichen in Baiern bereits höchſt zahlreich und ſchier überall, in allen Dörfern und Weilern an; denn Keiner will hinter dem andern zurükbleiben.

Nur ein einziges Dorf, genannt: Trampeldorf, will ſich zu gar nichts Beſſerm anſchiken, und ſie ſind halt gar beſonders kurioſe Leute, dieſe Trampeldorfer.

Dumm — wollen ſie nicht ſeyn; denn ſie glauben, daß ſie alles beſſer verſtehen, als Andere, daher nehmen ſie auch keine Belehrung an.

Auf

Auf die Obſtbaumzucht halten die Trampeldorfer gar nichts. Es ſtehen im Dorfe und an den Häuſern, in den Gärten und hinter den Städeln nur — Dornheken, Hollerſtauden, Tannenbäume, Felbern und endlich in den Hausgarten in abſcheulichſter Unordnung ſo viele Zwetſchgenſtauden aufeinander gedrängt, wie ſie nur ſeit undenklichen Zeiten von ſelbſt ſich bewachſen haben. Niemand denkt daran, daß es anders ſeyn ſollte.

Auf der Gaſſe rinnt überall, wo man hintritt, der Unflatt von den Miſthäufen weg, und bildet ganze Laken. Wenn es regnet, kann man kaum durchkommen.

Kein einziger Trampeldorfer hat auſſer den Kirchenbüchern je ein gutes Buch geleſen oder leſen hören. Auf Bücher überhaupt halten ſie gar nichts; dagegen alles auf den alten Brauch und Schlendrian.

Die Weiber in Trampeldorf ſind gerade wie ihre Männer, und haben keinen Begriff von Bildung, Wohlanſtändigkeit und reinlichem Hausweſen, ja, ich glaube, daß die Männer doch noch eher das alte Weſen ablegen, und eine neue, beſſere Wirthſchaft einführen würden, wenn die Weiber nicht gegen jede ſolche Aeuſſerung gleich mit aller Kraft ihrer Dummheit beſtändig zankten und belferten.

Man könnte allenfalls erwarten, daß einſt die junge Nachkommenſchaft verſtändiger werden würde; allein es wird hart und langſam gehen, da die Kinder von Jugend auf an dieſen Schlendrian gewöhnt, und durch die erbaulichen Lehrſprüche der Mütter zur Beibehaltung erzogen werden. Ueberhaupt: Der Apfel fallt ja nicht weit vom Stamm! —

Achtzehntes Kapitel.

Wie es zu Trampeldorf in der Wohnſtube ausſchaut.

Da liegen die Töpfe, dort ſtehen die Gefäße in vollem Schmuz: bis man ſie braucht. Nun werden ſie auch geſchwind ſo hergenommen. Bei einem Mittags-Mahle möchte ich eben nicht mithalten. Was man nur anſieht, erregt Ekel. Sehr oft findet der Hausvater in der Schüſſel Haar, Lappen und Kindsluller. An den Wänden und Balken hängen alte ungewaſchene Hemden, Mehlſäke, Strümpfe, Tiſchtücher, Lumpen und Garn dik übereinander. Niemand denkt daran, daß es anders ſeyn — könnte. Da die Fenſter ſelten geöffnet werden, iſt die Luft verdicht und der Geruch unausſtehlich. Der Fußboden iſt voll Unflatt von den herumlaufenden Hühnern, und oft ſehen auch Tiſch' und Bänke nicht viel reinlicher aus.

Mitten

Mitten in dieſem Gewühl rutſchen die kleinen Kinder herum, mit Grindköpfen, ſchlüken all den ungeſunden Dunſt ein, und ſehen meiſt eben ſo ekelhaft als kränklich aus.

Man mag ſich einen Begriff von der Hauswirthin ſelbſt machen! Sie iſt vom Kopf bis zu Fuß voll Schmuz und Unrath. Ans Waſchen wird kaum an Sonn- und Feſttagen gedacht; ſie verkauft die geſponnene Leinwand und hat ſelbſt keine Hemden. Das heißt — „hauſen!“ In das Brod bakt ſie Haare, Werg und Federn. Kammern und Betten ſind eine wahre Flöhherberge, und da mag ſich der Mann — hineinlegen! —

Schimpf und Schande einer ſo ſchmuzigen Lebensart; 'siſt nur Nachläßigkeit und angewohnte Sauerei: es muß nicht ſo ſeyn!

Reinlichkeit iſt, nach dem Sprüchwort, halb Leben. Wenn man ſich früh wäſcht, ſo iſt man zur Arbeit munter. Wenn die Frau reinliche Speiſen aufträgt, ſo ißt man ſie mit Luſt. Reinlichkeit in Betten, Kleidungsſtüken, Krügen, Schüſſeln und Tellern ziert das Haus, macht der Frau Ehre und dem Mann Freude.

Mädchen, ſoll ich dich auch freyn!
Mußt nicht dumm, nicht ſäuiſch ſeyn!
Will dich ja zu meiner Frau',
Nicht zur Kuh und nicht zur Sau.

Viele Weiber glauben, wenn ſie einmal verheirathet ſind, ſo dürfen ſie die Sorgfalt einer beſcheidenen Reinlichkeit ganz bei Seite legen, und wenn ich ſolche Weiber ſehe, erinnere ich mich jederzeit an

Len-

Lenchen die Sau.

Wie Lenchen flink, ſo war kein Mädchen
Flink auf dem Feld, flink an dem Rädchen —
Hans ward entzükt, nahm ſie zur Frau,
Und ſie — ward eine Sau.

Sie ſchmierte aus beliebter Kürze
Pech, Oel und Syrup an die Schürze.
Das Butterfaß, der Milchtopf lag
Unreinlich Jahr und Tag.

Sie tiſchte auf: — Salat mit Raupen,
Zwirn in dem Klos, Ruß in den Graupen,
Im Brode Lappen, Ellenlang
Hans ward aus Ekel krank.

Er mahnte ſeine Frau, das Krönchen,
Zu ihrer Pflicht: mein Schaz, mein Lenchen!
Sey keine Sau! — Nichts half der Trumpf
Ihr Herz und Ohr war ſtumpf.

Er brauchte Ernſt nach ſanften Lehren,
Fing an das Rauche h'raus zu kehren,
Und prügelte ſie braun und blau
Und ſie — blieb eine Sau.

Liebt Reinlichkeit! Laßt euch ihr Schönen
Dazu die Mütter bald gewöhnen,
Sonſt ſpricht der ſchlaue Freyer kek:
Mit Lenchen bleibt mir weg!

Neunzehntes Kapitel.

Vom Okuliren.

Lippleder. Was heißt denn das: — Okuliren?

Simon.

Simon. Es heißt: von einem guten edlen Reis ein Aug ausheben und dasſelbe in ein wildes Zweig zwiſchen Holz und Rinde einſchieben.

Buzhofer. Wie? Was?

Simon. Nu, hörſt Du denn nicht? Ein abgelößtes Aug' von einem guten edlen Obſtbaume wird in die Rinde eines wilden Zweigs oder Stämmchens eingeſezt!

Lippleder. Ei, warum denn das?

Simon. Warum? Damit das Aug' einwachſe und als Aſt oder Stamm wieder austreibe, und mithin der Baum beſſere, — edle Früchte trägt. — Das Okuliren iſt halt auch eine Veredlungsart, wie das Pfropfen, und es iſt wohl nach meinem Erachten noch die allerbeßte Veredlungsart, die man kennt und je kennen wird.

Buzhofer. Wie das?

Simon. Erſtens macht es dem Baum ſchier gar keine Wunde, folglich beim Mißlingen auch keinen Mangel; zweitens kann man alle Stämme, groß und klein, wenn ſie Federkiel dik oder ſchon ganz erwachſen ſind, okuliren; und drittens kann man dieſe Veredlungsart vom Frühjahre an, den ganzen Sommer durch faſt zu jeder Zeit, oder nach dem ſtrengſten Begriffe dreimal den Sommer, dann auch im Winter anwenden, und ſie, wenn ſie auf einer Stelle das erſtemal fehl ſchlägt, noch im nemlichen Jahre nach 3 Wochen auf einer andern gleich darneben zum zweitenmale wiederholen.

Buzhofer. Ah, da bin ich begierig das Ding recht zu lernen!

Simon.

Simon. Die Hauptſache beim Okuliren iſt: — daß man das Aug' mit dem Keim von den Pfropfreiſern erhalte —!

Lippleder. Wie? Wie iſt das?

Simon. Das heißt ſo viel: Wenn man das Aug' von dem Pfropfreis ablöſet, ſo muß man Acht geben, daß man den Keim des Auges mit ablöſe. Der Keim aber iſt in der Mitte des Auges das holzige Knöpfchen, oder das knorplichte Mark — ein weißer Punkt, — gleichſam die Wurzel vom Blatt. Wartet, ich will von einem Pfropfreis ein Aug ablöſen, damit ihr's ſehet.

Da ſchau't jezt her! — So iſt

Das Aug mit dem Keim.

Viele Baumliebhaber haben mich ſchon gefragt, warum ihnen das Okuliren nicht anſchlage, und wenn ich ſie examinirte, fand ich immer, daß ſie dieſen Keim nie mit abgelöſet haben.

Lippleder. Na, den will ich ſchon auch allemal zu bekommen trachten!

Simon.

Simon. Er muß ſich von ſelbſt leicht mit dem Aug ablöſen, und nicht mit Reiſſen und Stoſſen aus ſeiner Verbindung mit dem ihn umgebenden Baſt gebracht werden, was zwar dem Auge nicht jederzeit ſichtbar iſt, indeſſen gleichwohl die Arbeit vergeblich macht.

Buzhofer. Sapperment! Mir iſt da ein wenig bang, wie ich's treffen werde!

Simon. Schneid' nur mit dem Okulirmeſſer (S. 335) im Reis vor und hinter dem Aug, oder eigentlich um das Aug herum, in dieſer Geſtalt ▽ in die Rinde bis aufs Holz ein, dann löſe das ledig gewordene Aug zweigabwärts ſachte weg, ſo bekommſt Du gewis den Keim. Wann dann auch ein wenig Holz vom Zweig am Aug hängt, das hindert das Anwachſen im Wildling nicht, und wenn es nur nicht faſerig iſt, ſo iſt es ſogar noch nüzlich.

Einige löſen das Aug mit einem Gansfederkiel ab, den ſie wie eine gewöhnliche Schreibfeder beſchneiden, nur daß ſie vorn die Spize abſtumpfen. Einige haben Abſchieber von Stahl, die, eigens dazu verfertiget, bei Geſchmeidmachern zu haben ſind: Ich bin dazu mit dem Okulirmeſſer geübt.

Buzhofer. Schau, das Ding ſcheint mir ein wenig ſchwer!

Simon. Warum nicht gar! Kannſt ja 5 — 6 Augen ablöſen, wenn 3 und 4 mißrathen.

Buzhofer. Ja, wenn ich's nur kennen thät, ob's auch den Keim hernach hat, oder nicht?

Simon. Wirſt ja wohl das weiße Pünktchen kennen, welches inwendig in der Mitte des Auges ſizt? Wenn dieſes Pünktchen, oder kleine Knöpfchen, auf dem

Holze des Reiſes ſizen bleibt, von welchem das Aug abgelöſet wird, ſo iſt dasſelbe untauglich; man nennt's dann blind. Das ſiehſt Du ja, darfſt ja nur die Augen aufthun!

Buzhofer. Na, will's jzt ſchon machen!

Simon.

Die Zeit zum Okuliren

iſt im Frühlinge, wenn der Saft in den Stämmen wieder flüßig zu werden beginnt, und ſich die Rinde vom Holz löſen läßt: ferners zu Ende des Junius um Johanni herum bis etwa gegen die Mitte des Julius: endlich von der Mitte des Julius bis zu Ende des Auguſts.

Lippleder. Ei, was bindeſt und unterknüpfeſt Du denn da die Monate ſo von einer Mitte in die andere? Iſt halt mit zwei Worten im Frühling, und vom Ende Juni bis Ende Auguſt!

Simon. Da haſt Du ganz Recht! Aber da iſt das Okuliren nach dieſer Zeit nicht — gleich.

Im Frühlinge, und von Johanni bis Mitte Juli heißt man's das Okuliren in's treibende Aug, und

Von Mitte Juli bis Ende Auguſt — das Okuliren in's ſchlafende Aug.

Lippleder. Mein, wie denn ſo —?

Simon. In's treibende Aug heißt man's in der erſten Zeit, weil die zu dieſer Zeit eingeſezten Augen bald darauf, und noch im nemlichen Frühlinge oder Sommer, zu treiben anfangen, und

In's ſchlafende Aug — in der zweiten Zeit, weil die zu dieſer Zeit eingeſezten Augen nicht mehr in dieſem Jahre treiben, ſondern gleichſam den ganzen Winter

ter über ſchlafen, und erſt im darauf folgenden Frühlinge auswachſen.

Endlich — kann man nach der neueſten Erfindung auch noch im Herbſte, und den ganzen Winter durch bei leidlichen Tagen okuliren.

Buzhofer. Wie? Was? Im Winter kann man auch okuliren? Ah — geh! Da müßte ja Alles erfrieren und erſtarren?

Simon. So ſollte man's beim Kopuliren auch denken; thut aber doch gut! Ich hab' lezten Winter gegen 200 junge Bäumchen in ſchönen leidlichen Tagen kopulirt und okulirt, ohne daß mir 10 von allen 200 ausgeblieben wären.

Wieningauer. Na, das ſoll aber eine Freude und Geſchäftigkeit werden, wenn wir im Winter ſolche Sachen thun könnten!

Buzhofer. Sapperment! Im Winter hätten wir Zeit dazu, das mußt Du uns recht lehren, Simon, das Okuliren und . . Wie heißt das Andere?

Simon. . . Das Kopuliren?! Will euch Alles lehren, auch wie ihr's machen müßt, daß ihr ſogleich den Tauſend nach junge Bäumchen bekommt! Aber deßhalb dürf't ihr euch auf den Winter allein nicht verlaſſen! Das wäre gerade, als wenn ihr im Sommer keinen Flachs bauen, rauffen und brecheln, und im Winter doch ſpinnen wolltet. Die Geſchäfte vom Sommer und Winter müſſen eine wohl ineinander greifende Verbindung haben, ſonſt wird's — Nichts mit der Baumzucht.

Das Okuliren im Frühjahre und Sommer kann bisweilen bei günſtiger Witterung ſchon Ende April vorgenommen werden. Alte

Alte Bäume kann man in ihre harte Rinde nicht okuliren. Man kann ihnen aber durch Abwerfen der alten Aeſte neue Triebe zügeln, und dieſe okuliren — oder pfropfen, und ſo — den Baum verjüngern.

Buzhofer. Aha, wie den großen Apfelbaum da!

Lippleder. Warum kann man denn alte Bäume nicht okuliren?

Simon. Okuliren kann man ſie ja! Haſt Du denn das nicht verſtanden? Aber nur nicht in ihre alte harte Rinde. Denn wenn die alte Rinde zu dik, und die Saftröhren zu grob ſind, ſo würde natürlich das Aug, welches eine viel feinere Rinde hat, von der groben zu ſtark gedrükt werden. — Man zügelt alſo alten Bäumen, wie ich geſagt habe, neue Aeſte, und okulirt dieſe. —

Lippleder. Ah, jzt verſteh' ichs! Die Rinde der Augen von ſo jungen Zweigen iſt freilich ſehr zart und fein, hm! — folglich muß man ſie auch in eine ſo viel möglich gleich feine Rinde einſezen.

Simon. Siehſt Du: — Wenn man nur nachdenkt! Deßhalb muß auch die Okulirſtelle eine glatte Haut haben, und darf nicht ſchrumpfig, knoricht, oder gar mit Moos bewachſen ſeyn.

Junge Bäumchen, die okulirt werden ſollen, müſſen geſund ſeyn, und im Herbſte, oder wenigſtens einige Wochen vorher dazu vorbereitet werden. Dieſe Vorbereitung beſteht darin, daß man alle etwa hervorgetriebenen Aeſtchen und Blätter von unten bis an die Stelle, wo ein Aug eingeſezt werden ſoll, wegnehme, die Zweige oben aber ſammt der Krone ſtehen laſſe. Dann können ſie okulirt werden, wenn ſie, wie ge-

geſagt, nur Gansfederkiel dik ſind, — bis ſie einen Finger ſtark geworden.

Lippleder. Jzt ‥ halt! Kann man's denn größer nicht mehr okuliren? —

Simon. Ei, Lippleder! Um das ſollſt Du mich jzt nicht mehr fragen dürfen! Hab' dir's ja den Augenblik erklärt: Wie? — und Warum? Dann iſt es auch hier ſo zu verſtehen: So lange die Stämme bis Fingers dik ſind, wird das Aug' nahe beim Boden eingeſezt, und aus dem Aug' der neue Stamm oder Schaft gezogen. Wenn aber die Bäume ſchon größer geworden, und im Schafte ſtärker als Fingers dik ſind — kann man ſie allerdings auch noch okuliren, aber — dann zieht man aus dem Aug' keinen Stamm mehr, ſonder Aeſte, das heißt: man ſezt die Augen oben in die Aeſte ein.

Buzhofer. Aha! das iſt wie beim Pfropfen: da müſſen ſie hernach ſchon 6 bis 7 Schuh' hoch ſeyn!

Simon. So iſt's! — Das Aug' zum Okuliren aufs treibende Aug' ſoll man von Schoſſen nehmen, die im vorigen Sommer getrieben ſind, und zwar weder ganz vorn am Spiz des Zweiges, noch ganz rükwärts, ſondern ſo die zeitigſten von unten gegen die Mitte zu. Nur bei Pfirſichzweigen ſind gemeiniglich die oberſten Augen die vollkommenſten.

Lippleder. Jzt ‥ halt! Aſo — wie haſt Du vorhin geſagt? Wenn man aufs treibende Aug (im Frühling) okulirt, ſo muß das Zweig vom Sommertrieb des vorigen Jahres ſeyn? Muß man denn ſpäter allemal ein dießjähriges nehmen.

Simon. Ja. — Das haſt Du weislich zur

rechten

rechten Zeit gefragt, Lippleder! Dieſen Unterſchied müßt ihr euch ja wohl merken! Das Zweig wird am beßten nach einem Regen gebrochen oder geſchnitten, weil es da mehr Saft hat, und das Aug ſich beſſer löſet, als an einem troknen und heißen Tage. Auch wird nicht das Aug allein, ſondern, wie ihr an meinem abgelößten Aug (S. 363.) ſchon geſehen habt, um daſſelbe herum in dieſer Geſtalt ▽ auch ein klein wenig etwas von der Rinde mit herausgeſchnitten — Aus Waſſerſchoſſen oder Fruchtzweigen ſollen auch zum Okuliren keine Augen genommen werden, ſondern blos aus Holzzweigen.

Sobald das Aug ausgehoben iſt, ſo wird es zwiſchen die Lippen genommen, doch ſo bei dem Blattſtiel, daß es vom Speichel nicht im geringſten benezt wird. Wenn es aber ſeyn kann, ſo laſſe man's lieber auf ſeinem Zweige noch liegen, bis dem Wildling die Rinde geöffnet iſt, damit das Aug von der Luft und Sonne nicht ausgetroknet wird, denn alsdann wäre die Arbeit vergeblich.

Im Wildling wird da, wo die Rinde recht ſchön und geſchlacht iſt, (es mag hernach bei kleinen Bäumchen der Stamm oder bei großen Bäumen der Zweig ſeyn) waagrecht ein Einſchnitt gemacht, nemlich ſo —

Hernach wird, wohl gemerkt, gegen die Mitte des Querſchnittes noch ein Einſchnitt ſenkrecht aufwärts gemacht, nemlich ſo |. Dieſe zwei Einſchnitte laufen mithin in der Rinde in dieſer Geſtalt zuſammen ⊤. Beide ſollen aber nur durch die Rinde, und ja nicht in das Holz ſelbſt hinein dringen!

Lippleder. Zu was ſind denn dieſe zwei Einſchnitte T?

Simon. Damit oben, wo der Schnitt anfangt, die Rinde auf beiden Seiten winzig aufgethan, und das Aug eingeſchoben werden kann.

Da ſehet! Wenn man das Aug' ſo, wie ich es hier halte

mit der Spize zuerſt ſchnittabwärts einſteket, ſo ſchlieſt das Schildlein, das ihr vom Aug jzt ſehet, bei dem Schnitt T ſo unter die aufgelöſete Rinde hinein, und die Rinde ſchließt ſich dann ſo wieder zu, daß man vom Ganzen Nichts mehr ſieht, als das Blatt und die Augwarze. Das Blatt läßt man übrigens auch nie ganz, ſondern ſchneidet es halb ab, wie ihr bei meinem Aug' ſehen könnet.

Nach dem Einſchieben betrachtet man das Schild, ob die Rinde deſſelben gerade auf der Rinde des Quereinſchnittes am Stamme aufſize, und beſonders ob die Saftröhren oder der Baſt, welches die grüne Rinde unter

unter der äußeren braunen iſt, zuſammen ſtehen. Denn dieß iſt der Hauptpunkt beim Okuliren, und der Grund des glüklichen Anwachſens, weil das Aug dadurch ſogleich Saft erhält. Das Einſchieben ſelbſt muß mit aller Vorſicht, und ſo ſchnell als möglich geſchehen, damit der Saft an dem Schilde nicht vertrokne. Dann — drükt man das Schild etwas ſanft an das Holz, paßt die beiden Rindenflügel wohl zuſammen über das Schild bis ans Aug, welches heraus ſehen muß.

Buzhofer. Aha, das Bischen Rinde, das man mit dem Aug ſo ▽ herausgeſchnitten hat, kommt hernach unter die Rinde des Wildlings, das Aug ſelbſt aber — ſchaut mit dem Blattſtiel heraus?

Simon So iſt's. Man nennt eigentlich das Bischen Rinde, das um das Aug herum iſt, das Schild. Iſt kein kleines Bäumchen mehr umwegs, daß ich euch das Okuliren daran zeigen könnte?

Buzhofer. Freilich, freilich, noch mehr, als ein's! — Sieh, dort ..!

Simon ſchneidet ein Tiſch hohes Bäumchen einen halben Schuh über der Erde ab: Jzt — ſehet her! Ich habe dieſes Bäumchen mit Fleiß abgeſchnitten, — ſoll's aber nicht gethan haben. Denn ober der Stelle, wo das Aug eingeſezt wird, ſollen alle Zweige bis ins Frühjahr bleiben. Im Frühjahre erſt, wenn man die eingeſezten Augen voll und aufgeſchwollen ſieht, ſchneidet man die Krone ſammt Zweigen zwei Querfinger hoch über dem Aug ſchräg ab, wie ich es, um euch's beſſer zu zeigen, jzt ſchon gethan habe. Der zwei Querfinger hohe Stumpf oberhalb dem Aug wird

dann im Herbſt darauf, oder im zweiten Frühjahr feſt am Trieb glatt weggeſchnitten, die Wunde aber mit Baumwachs vor der Näſſe geſichert. — Nun muß ich die Stelle, wo die glatteſte Rinde iſt, abſehen, weil ſie ſich dort am leichteſten auflöſen läßt. Auch ſoll man beim Okuliren aufs treibende Aug im Frühjahre die Seite gegen Mittag wählen, weil hier der Saft ſchon am flüßigſten iſt. Ganz anders iſt es ſpäter beim Okuliren aufs ſchlafende Aug. Dort ſoll man die Seite gegen Morgen wählen, damit die Mittags-Sonne nicht ſo heftig auf das eingeſezte Aug ſtechen kann. Das merkt euch fein!

Seht her! — Jzt mach' ich dieſe zwei Schnitte T. Dieſes Aug' hier muß ich wegwerfen, das iſt ſchon zu troken. — Schneidet ein anders Aug. Jzt, Buzhofer, wirſt Du ſehen, zu was das breite Beinchen hinten an meinem Okulirmeſſer gehört (S. 335).

Er löſet nun mit dieſem Beinchen die zwei Eken der Rinde, vom Quereinſchnitt oben angefangen, ganz behutſam, ohne die Rinde ſelbſt zu verlezen, auf beiden Seiten ſo weit auseinander, daß das Aug' ſammt Umſchließſchildlein zwiſchen dieſe beide Lappen kann eingeſchoben werden. Sodann nimmt er das Aug' bei ſeinem Blattſtiel in die rechte Hand, ſtekt die Spize des Schildleins zwiſchen die beiden geöffneten Lappen der Okulirſtelle, hilft mit dem Beinchen am Okulirmeſſer, das er in der linken Hand hält, nach Bedarf, und ſchiebt das Schildlein ſo weit hinunter, bis der obere Theil deſſelben in den Querſchnitt — des Stammes einfällt, und ſich genau an denſelben anſchließt. Sodann verbindet er's mit Baſt.

Da ſchaut jzt her, Nachbarn! Da ſteht nun

Das okulirte Bäumchen.

Buzhofer — ſchlagt in die Hände und hokt ſich zu dem Bäumchen auf den Boden nieder. Sapperment! — Und — nochmal Sapperment! So hab' ich doch meiner lieb Lebtag' nichts geſehen, was der Simon mit dem Zeugs umſpringen kann! Sapperment! — Wenn Ich's auch ſo könnte!!

Simon. Fang nur an, und gibs nicht mehr nach, Du lernſt mit jeder Stunde mehr! Wart's nur, Nachbarn, wir wollen's ſchon machen das Ding! Wird nicht mehr lang anſtehen, werden wir Bauern ganz andere Kerl's werden! Was wollte denn ſo ein Gärtchen ſeyn, wie in der Stadt d'rin oft ein Herr hat, und richtet. Der Bauer hat den meiſten Grund in Handen, der wenn anfangt — dann

hat's

hat's was zu bedeuten, der hat Plaz, das wird ein Garten!!

Buzhofer ſpringt von der Erde auf. Sapperment! — Strük — nimmt Simon bei der Hand — Du haſt da was geſagt, das iſt mir durch und durch gegangen! Schlagt kräftig in Simons Hand: — Sollſt's ſehen: Meinen ganzen Bauernhof, meine Aeker und alle Grundſtüke bepflanz' ich nun mit Obſtbäumen — Ich mach' Alles wie Du!

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten! Da bin ich auch dabei! — Ich, Schwager, Ich war der Erſte, der es ſo in Vorſchlag brachte — wegen Simon da, daß der's uns zeigen ſollt', daß wir zu Ihm gingen!

Simon. Nachbarn, mich freut Euer Eifer recht in der Seele! Fahr't nur ſo fort! — Aber macht es akkurat ſo, wie ich euch's rathe. Denn ſonſt wird Nichts aus der Baumzucht, und die Freude würde wieder ſo nachlaſſen, wie ſie ſchon Manchem wieder vergangen iſt. Wenn ihr aber pünktlich mir folgt, dann wird was aus der Sache, dann wird die Freud' all'weil größer! Aber — mit einem forſchenden Blik' — mein Sagen und mein Predigen hilft nicht, wenn ihr nicht pünktlich folgt. — Zum Beiſpiel: Ihr wolltet die kleinen Stämmchen nicht beim Boden abſchneiden, und nicht dort pfropfen, oder okuliren, ſondern 3 oder 4 Schuh hoch am Schaft. —

Lippleder. Izt . . halt! — Schau, da muß ich Dir aufrichtig geſtehen, daß ich mir vorher in meinem Sinn gedacht habe, daß es Schad und unnöthig ſey, die jungen aufgewachſenen Stämme wieder ſo

nieder

nieder abzuſchneiden. — „Ich" hab' ich gedacht, „Ich will's doch höher pelzen, ſo komm ich eher zu Bäumen, wenn's ſchon gleich höher ſind." — Nun will ich Dir aber gewiß folgen, ich wills — gewiß nahe genug beim Boden abſchneiden.

Simon. Da wirſt Du wohl thun! Denn ſonſt nimmt Dein Schaft in der obern Hälfte zu, und unten bleibt er dünn, es giebt alſo einen unförmlichen Baum, der ſeine Krone, wenn ſie ſich buſchet, nicht tragen kann; der Wind bricht ihn leicht vom Boden ab, und Du haſt in der Folge mit Deinen Bäumen eine wahre Plage. Ich ſage euch's: pünktlich folgt mir! Und — wo ihr mit Bäumen anfangt: — nur das Unkraut weg! Es iſt da, wie überall! Wie ein ſchöner Weizenaker einen Fleiß gebraucht hat, ſo iſt's beim Baumgeſchäft auch. Nur daß man die Bäume nicht alle Jahre, ſondern nur einmal bauen darf! Dann wachſen ſie immer höher, werden alle Jahre größer, bringen alle Jahre Früchte. Weiter: —

Das Okuliren aufs ſchlafende Aug

iſt das nemliche, wie das Okuliren aufs treibende Aug. In den Handgriffen iſt kein Unterſchied, blos von der Verſchiedenheit der Zeit hat es die verſchiedene Benennung. Nur das mögt ihr hiebei berükſichtigen, daß Frühpflaumen, Aprikoſen u. dgl. nicht ohne Noth aufs ſchlafende Aug ſollen okulirt werden; denn da ſie nach ihrer Natur ſehr frühe in Saft treiben, ſo tödtet ſie allermeiſt der Frühlingsfroſt.

Buzhofer. Ei, ſo könnten wir ja jzt das ganze Geſchäft des Okulirens?

Simon.

Simon. O ja; nur beim

Verband

muß ich euch noch aufmerkſam machen, daß ihr ihn, wie Ich, übers Kreuz machet; dann, daß ihr das Aug' nicht drükt und verdekt. Dieſes muß frei hervorſtehen, damit es ungehindert treiben kann. Der Verband muß nicht allzu ſtreng, aber auch nicht gar zu loker ſeyn. Iſt er zu ſtreng, ſo kann er das Aufſteigen des Saftes hindern, und iſt er zu loker, ſo kann das Aug nicht anwachſen. Oben wird angefangen. Man legt das Band mit der Mitte über den Querſchnitt, dabei man das eine Ende des Baſtes mit der rechten, das andere mit der linken Hand haltet. Sodann giebt man das eine Ende aus der linken Hand in die rechte, und aus der rechten in die linke, und bindet dann immer über's Kreuz bis herab. Bei jedem Umſchlingen zieht man das Band gut an, jedoch nicht gar zu ſtark. Der gerade Rindenſchnitt herab darf hie und da ſchon durchguken, ſo iſt nicht gar alles ſo luftberaubt, und der Saft geht nicht ſo leicht in Fäulniß über.

Nach 3 oder 4 Wochen wird der Verband ein klein wenig lokerer gebunden, und erſt, wann die Augen ſo dik anwachſen, daß das Band einſchneidet, nimmt man es gänzlich weg. Wenn das Blatt nach einiger Zeit von ſelbſt abfällt, ſo iſt es ein ſicheres Zeichen, daß das Aug gut und bereits angewachſen ſey, hängt es aber zuſammengeſchrumpft noch daran, dann hätte das Aug nicht angeſchlagen. Man nimmt's ſodann als unnüz heraus, paßt die Rindenlappen wieder zuſammen, und verbindet, oder verſtreichet wohl

auch

auch die Wunde, damit das Holz nicht blos liege; kurz: man ſuche die Wunde zu heilen; denn ſonſt verdorren die Rindenlappen, und das Holz troknet aus, und der ganze Baum kommt in Gefahr! —

Alles beim Okuliren muß ſchnell, aber genau gemacht werden. Macht man langſam, ſo vertroknet das Aug oft, und wird nicht alles genau und ſcharf, ſondern träg und faſericht zugeſchnitten, ſo wird man ſelten glüklich ſeyn. Mir bleibt nie ein Aug' aus, auſſer es wird ſonſt verdorben. —

Man okulire nicht unter einem Regen, oder an einem Tag, da Regen zu befürchten iſt; denn ſobald das Regenwaſſer in den Schild eindringt, ſo wird der Schild ſchwerlich anwachſen. Daher iſt es gut okuliren bald nach einem Regen, wenn gute Witterung eintritt; denn da löſet ſich wegen häufigen Saft das Aug' lieber vom Zweige, und die Rinde vom Holz. Zur Abhaltung des Eindringens des Regenwaſſers iſt es daher auch beſſer, wenn man das Aug oben ſpizig, und unten breit zuſchneidet, auf dieſe Art △. Sodann wird auch der Schnitt nicht T, ſondern ⊥ gemacht. Viele ziehen dieſe Art vor, und ich rathe euch ſelbſt dazu; denn nicht blos wird das Eindringen des Regenwaſſers dadurch mehr abgehalten, ſondern weil der aus den Wurzeln aufſteigende Saft die beiden aufgeſchnittenen Rindenflügel ein wenig eher erreicht, als wenn er noch etwas höher ſteigen muß, und weil ſich beim Verbinden auch das Schild nicht ſo leicht verſchiebt, ſo mag wohl auch das Gelingen noch ſicherer, folglich ein doppelter Nuzen in dieſem ⊥ ſeyn.

Man ſoll nicht zu hoch am Stamme okuliren. Je

tiefer

tiefer man unten an der Erde okulirt, deſto ſchöner und gerader wird der künftige Baum. Das merkt euch ja recht! Wenn euch der junge Schaft zum Abſchneiden erbarmte, und ihr wolltet weiter in der Höhe okuliren, würdet ihr euch groß ſchaden.

Buzhofer — lächelnd. Darfſt mich nicht mehr ſo d'rum anſchauen, — thu's jzt ſo nicht mehr! —

Simon. Man probire klüglich zuvor den Stamm, ob ſich die Rinde gut löſen läßt. Es kommt nicht allemal juſt auf die Zeit, ſondern gar viel auch darauf an, in welchem Boden der Baum ſtehet. In fettem Boden fließt der Saft in den Bäumen früher und länger, als — in troknem und ſandigem Boden. — Die erſten Bäume, die in Saft kommen, ſind die Aprikoſen, dann die Pfirſen, die Kirſchen, die Weichſeln, die Pflaumen, die Frühbirnen, die Frühäpfel, dann die Spätbirnen, die Spätäpfel. In eben dieſer Ordnung tritt auch der Saft in dieſen Bäumen wieder zurük. Nach dieſem muß man ſich auch in der Okulirzeit richten.

Es iſt übrigens auch keine überflüßige Vorſorge, wenn man über jedes Aug gleich nach dem Einäugeln ein Baumblatt, oder ein wenig Papier als ein Schirmchen anzubringen ſucht. Denn dieſes ſchüzt die Augen anfänglich vor der ſtarken Sonnenhize. Bei ſchlafenden Augen darf man nur durch das Baumblatt ein kleines Loch ſtechen, und dieſes ſogleich an das Stielchen, welches von dem Blatt' am Aug' blieb, hängen, ſo hat das Aug' ſogleich einen Schirm. Wenn man oberhalb dem eingeſezten Aug' ein wildes Zugzweiglein ſtehen laſſen kann, iſt es ſehr gut für das eingeſezte Aug, weil das Zugzweiglein den Saftzug unterhält. Wo's aber nicht ſeyn kann — kann's nicht

ſeyn. Auch läßt man gern ein paar wilde Augen treiben, wenn ein Bäumchen zu viel Saft, und einen zu ſtarken Trieb zeigt. Sobald aber das edle Aug ſo weit erwachſen iſt, daß es den Saft faſſen kann, ſchneidet man die wilden weg. — Alle Wurzelausläufer, die bei okulirten Bäumen hervortreiben, müſſen, ſo wie die Triebe unter der Okulirſtelle, weil ſie den Saft entziehen, weggeſchnitten werden. Ameiſen und andere Inſekten dürfen das eingeſezte Aug nicht ausſaugen!

Wenn man einen Baum in den Aeſten oben okulirt, ſo kann man am nemlichen Aſt zwei Augen einſezen. Auch in kleinen Stämmen kann man's thun. Geräth eines nicht, ſo geräth das andere. Man darf aber nicht beide Augen auf ein und der nemlichen Seite einſezen, ſondern das eine herüben, und das andere drüben, und ein Aug ein wenig höher, als das andere. Wenn nun beide Augen gerathen, ſo kann man das ſchönere behalten, und das andere wieder wegſchneiden. Sollte nach dem Okuliren aufs ſchlafende Aug das Aug wider Vermuthen in demſelben Sommer doch noch zu treiben anfangen, ſo wird ganz natürlich der Trieb für den ſtrengen Winter zu zart. Man tränke dann über Kohlenfeuer ein Stük Papier mit Baumwachs ein, mache eine Düte (Steinnizel) daraus, und ſtülpe es über das junge Augreis.

Das Okuliren im Winter

kann, wie es ſich von ſelbſt verſteht, nicht in die Rinde geſchehen, ſondern wird durch die Rinde durch in das Holz operirt. Man macht mit dem Okulirmeſſer, welches ſcharf ſeyn muß, damit keine Faſern am Schnitte des Auges und Wildlings entſtehen, einen

Querſchnitt — (Einſchnitt) etwas tief in das Holz. Dann ſchneidet man von unten hinauf gegen den Querſchnitt zu das Holz vom Wildling bis an den Querſchnitt einen oder drei viertel Zoll lang ſchräg aus. Kann dieſer Ausſchnitt an einer Stelle geſchehen, wo ein Aug ſteht, ſo iſt es um ſo beſſer, weil ſich der Saft dahin zu ziehen mehr gewohnt iſt.

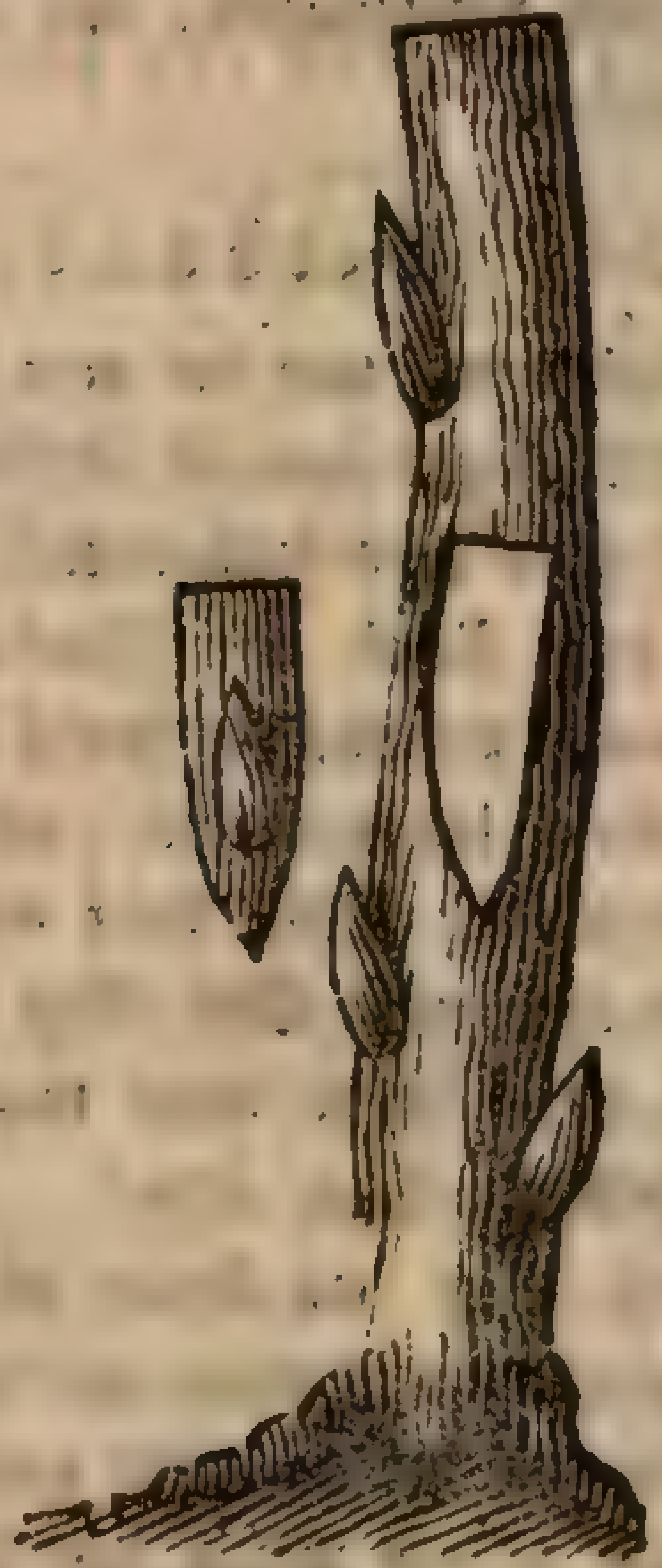
Wieningauer. Nun, das laß ich gelten! Da kann man die Urſache mit Händen greifen!

Simon. Es iſt aber jedoch nicht unumgänglich nöthig, und kann auch der Ausſchnitt allenfalls auf einer glatten Stelle geſchehen.

Es hat ſonach der Ausſchnitt dieſe Geſtalt.

Man nimmt ſodann das Edelreis, womit man okuliren

liren will, und ſchneidet eben ſo über einem Aug, wie bei dem gewöhnlichen Okuliren oben einen Querſchnitt, und ſo tief wie jenen, und von unten her in eben der Länge, ſo aus, daß es auf den Ausſchnitt im Wildling genau, und dergeſtalt paßt, daß oben und unten und auf beiden Seiten Rinde auf Rinde komme. Man muß dieſen Schnitt zuvor mit irgend etwas gegen den erſten meſſen und bezeichnen, damit das Schild des Edelauges nicht zu lang oder zu kurz werde. Sehet! So ſteht dann der Einſchnitt und das Edelaug, das man einſezt



So — wird man bei einer kleinen Uebung bald die Fertigkeit erlangen, daß das Aug mit dem Ausſchnitt ſo gleich ſey, daß Holz auf Holz, und Rinde

auf

auf Rinde zu ſtehen komme. Dabei aber iſt noch zu bemerken, daß der Ausſchnitt aus dem Wildling nach der Beſchaffenheit des zahmen Reiſes, woraus das edle Aug' genommen werden ſoll, eingerichtet werden müſſe. Iſt das Edelreis dünn, und der Wildling ſtark, ſo muß man auf leztern den Ausſchnitt nicht ſo ſtark, ſondern nur oberflächlich machen, damit er nicht gröſſer, als das einzuſezende Schild werde. Auch darf man nicht den Ausſchnitt weder des Wildlings, noch des Edelauges bis auf das Mark machen, ſondern bei beiden muß feſtes Holz bleiben, damit keine Höhlung entſtehe, die Fäulniß verurſachen, und das Zuſammenwachſen hindern würde.

Der Verband

kann auch hier wiederum, wie bei dem ſonſtigen Okuliren, mit Baſt oder einem andern ſchiklichen Bändchen geſchehen. Es iſt aber hier ſonderheitlich ſehr dienlich und nöthig, daß das Band mit Wachs oder Baumwachs, oder mit einer Baumſalbe wohl beſtrichen werde, weil der Verband lange bleibt, und dem Schnee und Regen ausgeſezt iſt. Näſſe darf nie in die Wunden, oder zwiſchen Holz und Edel-Aug kommen. Bei Regen, Schneien oder Kälte kann man Nichts machen: es müſſen leidliche Tage ſeyn!

Uebrigens muß hier das Band ſchärfer, als bei der Sommer-Okulazion angezogen werden, da — Holz auf Holz liegt, wobei ſich von ſelbſt verſteht, daß das Aug' des Edelreiſes in der Mitte des Schildes ſtehen müſſe, und daß ſolches auch bei dem Verband frei bleibe und herausſtehe.

Auf dieſe Weiſe kann man nicht nur, wie bei dem gewöhn-

gewöhnlichen Okuliren, im Frühjahr und Sommer, ſondern auch im Herbſte von der Mitte des Novembers an und den ganzen Winter hindurch, wenn es leidliche Tage ſind, okuliren, und wenn man dabei genau verfährt, ſo wird ſelten ein Aug verderben. Die auf ſolche Weiſe veredelten Bäumchen werden ſehr freudig heranwachſen, und den übrigen okulirten und kopulirten Bäumchen in ihrem Wuchſe nichts nachgeben.

Zwanzigſtes Kapitel

als

Fortſezung des dreizehnten Kapitels.

Wie man von bereits tragbaren, erwachſenen Bäumen beſſere Sorten, als ſie vorher getragen haben, erhalten kann.

Simon. Nicht wahr, Nachbarn! Jzt könntet ihr euch mit dieſem Apfelbaum da ſchon eher allein helfen?

Buzhofer. Je, freilich, jzt — wohl! — Wir könnten ihn ja in die Rinde pfropfen, oder auch okuliren.

Simon. Zum Okuliren taugt er aber aus der Urſache jzt nicht, weil die Aeſte ſchon zu ſtark, dann die alte Rinde zu dik, und die Saftröhren zu grob ſind, auſſer man wollte warten, bis er neue Zweige aus dieſen Stumpen heraus triebe. Dann könnte man ihn auch okuliren. Nun aber wird er in die Rinde gepfropft. —

Ich habe euch ſchon geſagt, (S. 347.) daß man beim Umpfropfen großer Bäume öfter auf einen Aſt-Stumpen, wenn er dik iſt, zwei, und auch mehr Zwei-

ge

ge aufſezt. Hier bei dieſem Apfelbaum trifts nun ſchon ſo zu! —

Wie viel Pfropfreiſer man in einen Aſt einſezen ſoll, muß die Dike desſelben beſtimmen: es kann ein Reis drei Zoll weit von dem andern zu ſtehen kommen. — Auch können die Reiſer etwas ſtark ſeyn, nach Verhältniß des Aſtes. Nur müßt ihr euch merken, daß ihr das unterſte Aug des Pfropf-Zweiges allemal gegen die Platte zu hinſtehend richten müßt. Schneidet alſo das Zweig allezeit ſo zu, wie ich euch's vorher gezeigt habe. (S. 337.)

Lippleder. Warum hat denn das ſo viel zu bedeuten?

Simon. Das unterſte Aug wächſt gemeiniglich eben deßhalb, weil es gegen die Platte hingerichtet iſt, am ſchiklichſten für den weggeſchnittenen Theil wieder her, es ſtehe am nächſten zum Saft-Empfang auf der Pfropfſtelle, und zieht ſeiner Natur nach den Saft viel wirkſamer aufwärts in das Zweig, als wenn glattes Holz zunächſt an der Pfropfſtelle wäre, und weiter oben erſt ein Aug' käme. Sehet, das iſt wieder ein geheimer Vortl, den Viele nicht wiſſen!

Buzhofer. Nu, den will ich mir gewis merken, wenn ich ein Zweig zuſchneide.

Simon. Aber, daß Du etwa meinſt, Du müſſeſt das Aug gleichſam in die Pfropfſtelle einpfropfen? Du könnteſt leicht dem unterſten Aug den Keim wegſchneiden, wenn Du den erſten Einſchnitt quer über das Holz gar zu nahe an das Aug hin machteſt. Ich muß es hier ſchon wieder ſagen: Ueberlegung muß jedem Handgriffe vorangehen!

Buz-

Buzhofer. Nu, ich ſchneid's halt, wie Du das Deine geſchnitten haſt. (S. 337.)

Simon. Dann könnt ihr euch wohl einbilden, daß in der Höhe auf den Bäumen der Wind viel gewaltiger andringe, und alſo die Pfröpfgeſäze zu aller Sicherheit, mit Schilf oder Moos über den Baumkitt belegt, und mit Baſt oder Bandweiden noch umbunden werden müſſen.

Was ihr wegen der Zugäſte zu beobachten habt, hab' ich euch ſchon geſagt. (S. 329.) Die Anzahl der Zugäſte, die man laſſen ſoll, muß die Größe des Baumes, ſeine mehrere oder mindere Lebhaftigkeit, ſein fetterer oder magerer Grund ꝛc. beſtimmen. Nur das muß ich euch noch ſagen, daß der ein' oder andere Zugaſt, wenn er etwas zu lang wäre, manchmal bis zur Hälfte verkürzt werden darf. Denn darum iſt er doch ein Zugaſt, und es liegt bei mir, — wie viel oder wenig, — ſeine Zugwirkung ſeyn muß. — Ueberlegung u. ſ. w.! —

Buzhofer. Richtig! —

Simon. Im folgenden Frühjahre werden dieſe Zugäſte ganz weggenommen, oder — wenn der Baum ohnehin wenig Aeſte hat ebenfalls gepfropft. Da haben hernach die das Jahr vorher aufgepfropften Reiſer ſchon ſo viel Zug, daß ſie ſtatt Zugäſte gelten; und überdieß kann man von ihnen auch gleich die nun ſchon genug vorhandenen neuen Zweige zum Pfropfen nehmen.

Buzhofer. Sapperment! — Da kann man alſo einen Baum Heuer auf dieſer, und aufs Jahr auf der andern Seite umpfropfen?

Simon. O ja, das iſt ſehr gut! Nur muß man nicht gar alle Seiten-Aeſte pfropfen. Man muß

 einen

einen Baum mit Geſchmak pfropfen, und ihm eine ſchöne neue Krone ziehen, was nicht nur dem Auge angenehm iſt, ſondern auch zum Beßten des Baumes gereicht. Man macht alſo lieber weniger Pfropfgeſäze, als mehr, wenn es die Gleichheit rathet. Wenn die eine Seite viele alte Aſt-Stumpen, und die andere weniger bekäme, ſo ſchneidet man auf der einen die zu vielen weg. Es wachſen hernach die wenigern doch in eine ſchöne Krone, und zu viel werden nur ein Staudenwerk, aber nie ſchöne kräftige Hochäſte geben. (S. 331.)

Buzhofer. Ja, das hab' ich jzt ſchon begriffen, daß aus dem wenigern um deſto mehr wird, je mehr Saft es auch allein hat. Deßhalb will ich mit dem Beſchneiden nun nicht mehr ſo ſchonend ſeyn.

Simon. Nur geſcheid, ich hab' euch darüber ſchon genug geſagt. (S. 242. 324. 325. 348. ꝛc.)

Jzt kommt aber noch eine Hauptſache

Der Unterſchied des Umpfropfens zwiſchen Aepfel- und Birnbäumen.

Beim Apfelbaum gerathet das Umpfropfen beſſer, wenn die zu bepfropfende Aeſte nicht zu dik ſind, hingegen beim Birnbaum gerathen die Pfropfreiſer beſſer, wenn ſie auf dike Aeſte gepfropft werden.

Buzhofer. Ah — Sapperment! Da will ich die Aepfelbäume recht weit oben einpfropfen, wo die Aeſte recht dünn ſind.

Simon. Das wäre ſchon recht; aber die Aeſte kommen hernach zu hoch in die Luft, und werden leicht vom Winde abgeworfen. Man ſoll ihm lieber unten junge

junge Aeſte ziehen. Man haue ihm nemlich im März die alten Aeſte ab, bis auf einen Zoll gegen den Stamm zu, daß der Baum an den Stumpen noch friſch austreiben kann. Hiebei vergeſſe man nicht, hin und wieder etliche Zugreiſer ſtehen zu laſſen. Er wird ſodann in viele junge Aeſte ausſchlagen, welche man entweder im zweiten Jahre bepfropfen, oder den nemlichen Sommer noch okuliren kann.

Der Birnbaum will Aſt-kurz gegrifen ſeyn. Anſtatt zwei oder drei kleiner Aeſte auf einem Aſt zu bepfropfen, ſäget man lieber die obern weg, und bepfropfet den dikern Theil, wenn er auch Mannes Armdike hat, und ſezet ihm lieber deſto mehrere Reiſer auf. Die Birnbaum-Aeſte können noch einmal ſo dik ſeyn, als die Aepfelbaum-Aeſte. — Da ferner der Birnbaum früher in Saft tritt, als der Apfelbaum, ſo kann er auch bälder bepfropft werden. Alle dieſe Regeln eignen ſich hauptſächlich für das Kern-Obſt. Das Stein-Obſt —

Lippleder. Jezt-- halt! Was iſt denn das: — Kern-Obſt, und — Stein-Obſt?

Simon. Kern-Obſt heißt man die weichkernigen Früchte, wie z. B. die Aepfel und Birnen, Kitten, und Azerolen;

Stein-Obſt nennt man die hartkernigen Früchte, wie z. B. die Kirſchen, Zwetſchgen, Pfirſchen und Aprikoſen. Alſo

Das Stein-Obſt

hat die Eigenſchaft, daß ihm das Okuliren beſſer, als das Pfropfen anſchlagt. Wollt ihr alſo große Kirſch-Bäume veredeln, ſo rathe ich euch mehr zum Okuliren.

liren. Wenn ihr ihnen im März die alten Aeſte abwerft, ſo könnt ihr bis Ende Juli ſchon die neu getriebenen Triebe okuliren. Man kann ſie indeß auch allerdings pfropfen, oder kopuliren. —

Buzhofer. Sapperment, ja! Vom Kopuliren war ſchon einmal die Rede, (S. 366.) das kann man auch im Winter, das mußt Du uns lehren!

Ein und zwanzigſtes Kapitel.

Vom Kopuliren.

Simon. Man kopulirt im Herbſt, im Winter und Frühling, bis der Saft flüßig wird; Alsdann darf man nicht mehr.

Man kann junge Bäumchen, wenn ſie kaum zwei Jahr' alt ſind, und nur die Stärke einer Schreibfeder erreicht haben, ſchon durchs Kopuliren veredeln, und eben ſo kann man auch bereits erwachſene Bäume kopuliren.

Die Stämme müſſen ſchön glatt, gerade und geſund gewachſen ſeyn. Schon den Sommer vorher werden ſie, wo's nöthig ſcheint, dadurch zubereitet, daß man alle Blätter und Aeſtchen von unten hinauf bis zur Stelle, wo man zu kopuliren gedenkt, wegnimmt. Warum? Damit der Saft einen mächtigern Trieb hinauf bekommt. Aber an dünnen Wildlingen läßt man ein paar Aeſtchen am Schafte, welche den Saft da aufhalten, und verurſachen, daß ſie in die Dike treiben; Sollte aber eines oder das andere nur blos in die Höhe ſteigen, ſo nimmt man ihm die Spize ab, wodurch man es nöthiget, neue Seitenäſte hervor zu treiben, womit der Stamm diker und ſtärker wird.

Uebri-

Uebrigens kann man, nach Beſchafenheit des Baumes, am Boden, oder in der Krone, kopuliren; aber nie in der Mitte. —

Dieſe Pfropfart ſchlägt nicht nur überaus gern an, ſondern iſt auch unter allen die leichteſte, und geht ſehr ſchnell. Auch braucht man hiezu am wenigſten Werkzeuge: ein ſcharfes Meſſer, ein edles Zweig, und ein Band zum Verbinden. —

Buzhofer. Sapperment! Iſt es aber auch leicht gelernt?

Simon. Nichts Leichters! — Man ſucht am Wildlinge und edlen Reis die gleiche Dike, ſchneidet zuerſt den Wildling ſchrägs aufwärts rehfußartig ab —

Lippleder. Jezt . . halt! Was iſt denn das: Rehfußartig?

Simon. Ein ſchräger, etwa 1 bis 1½ Zoll langer Schnitt ſpizzulaufend von dieſer Seite gegen die andere durch's Holz, — heißt:

Der Rehfußſchnitt

Man

Man muß ein gutes Augenmaas haben, weil das Edelzweig mit dem Wildlingſchnitt von gleicher Dicke ſeyn, und genau zuſammenpaſſen muß. Es muß Rinde der Rinde und Holz dem Holz genau anproporzionirt ſeyn. Sie müſſen alſo vorher gegen einander abgemeſſen werden, damit der Schnitt des Kopulir-Reiſes ſo auf den Schnitt des Wildlings paſſe, daß beide ſich in allen ihren Theilen vollkommen berühren. Wer alſo den Schnitt nicht in der Uebung hat, der muß ſo lange probiren, bis beide aufeinander trefen. Bei der wirklichen Kopulazion muß alles in Geſchwindigkeit geſchehen, damit Reis und Stamm auf dem Schnitt nicht troken werden. (S. 354.)

Buzhofer. Sapperment! Das iſt aber wieder ſchwer!

Simon. O, gar nicht! Und geſezt es mißlingt der Schnitt das erſtemal, und wird etwa zu lang, oder zu kurz, ſo kann man ja einen zweiten Schnitt und einen dritten machen.

Lippleder. O, da ſchneid' ich halt fort am Zweig bis es paßt.

Simon. Da muß ich Dich aber warnen, daß Du ja nicht ſchnizelſt und meißelſt. Denn alsdann bekäme der Schnitt Eken und Tiefen, und das darf nicht ſeyn. Schneid lieber ganz friſch durch! Beide Schnitte dürfen keine Höhlung oder andere Ungleichheit haben. Denn wenn man beide Zweige zuſammenfügt, und es iſt inwendig etwas hohl oder ungleich, ſo wachſen ſie entweder gar nicht zuſammen, oder ſie gedeihen in die Länge nicht.

Wieningauer. Na, das ſtell' ich mir wohl vor, daß da alles eine gute Genauigkeit haben will,

wenn's

wenn's ſo anwachſen, und zuſammenwachſen, und — dann beiſammen halten ſoll fort und fort, — länger als wir und unſere Kinder! —

Simon. Deßhalb darf auch der Schnitt nicht faſerig geſchehen, und die Rinde um den Schnitt herum darf nicht aufgeſchlizt werden, daß ſie loker iſt.

Der beßte Schnitt iſt derjenige, der auf den allererſten Zug gelingt. Er ſoll 1 oder 1½ Zoll ſchräge Länge haben. Das könnt ihr nun in einer Viertelſtunde in Uebung bekommen, wenn ihr ein halb hundert Weidenruthen exerzirt. Und dann — glaubet ja nicht, daß ihr mit einer gewöhnlichen Kneip-Klinge was zu Stand bringen werdet. Ihr müßt ſcharfſchneidende Meſſer haben! Er ſucht ſich ein kleines Bäumchen, ſchneidet es eine zwerche Hand vom Boden weg, von unten hinauf rehfußartig ab, ſucht ein Zweig von einerlei Dike, ſchneidet es von oben herab ebenfalls rehfußartig in gleicher Schnittlänge ſo zu, daß es auf den Schnitt im Wildling genau, und dergeſtalt paßt, daß oben und unten, und auf beiden Seiten Rinde auf Rinde, und in der Mitte Holz auf Holz, und Mark auf Mark komme.

Sehet jzt her, Nachbarn, wie hier die zwei Schnitte am Wildling und Edelreiß ſo genau aufeinander paſſen!

Buzhofer. Ei, tauſend! Wenn Du jzt die beiden Stüke zuſammen hältſt, ſo ſollte Jederman glauben, es ſey nur Eins.

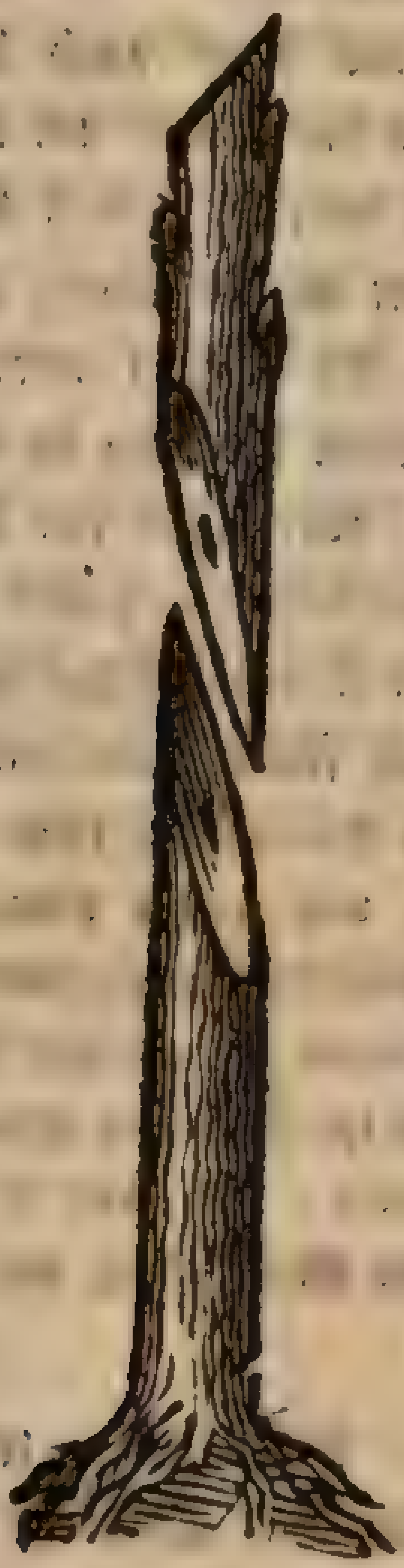
Lippleder. Und das Ding geht ja außerordentlich geſchwind.

Wieningauer. He! ſo will ich in meinem Garten nun gleich eine Menge kopuliren!

Si-

Simon. Nun, das ſeht ihr ſelbſt: es iſt ſpottleicht.

Das gewöhnliche Kopuliren.



Wenn ich nun das Reis auf den Stamm niederſeze, ſo wird Rinde auf Rinde, und ſogar unter der braunen die grüne Rinde auf grüne, und Saftröhre auf Saftröhre, Mark auf Mark aufſtehen.

Nun kommt

Der Verband

mit Vorſicht, daß das Pfropfzweig im Umwikeln nicht verrükt, oder verſchoben werde. Dann wird Zweig und

und Wildling mit dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand unten feſt zuſammen gehalten, und mit der Rechten oben umbunden, aber feſt; denn wenn Luft und Waſſer in die Wunde dringen könnten, wär's mit dem Zuſammenwachſen vorbei.

Iſt nun der Theil der Kopulirſtelle oberhalb den beiden Fingern feſtgeſchnürt, ſo fahrt man mit Daum und Zeigefinger hinauf, und indem man oben feſt haltet, wird unten umbunden. — Auf dieſe Art wird der Verband gewiß allſeits feſt.

Wenn das Pfropfreis einen Zoll lang getrieben hat, wird das Band etwas lokerer gemacht; aber da darf man vorſichtig ſeyn, denn die Wunde iſt noch ſehr ſchwach zuſammengewachſen. Oft ſprengt ein Windſtoß Zweig und Wildling nach langer Zeit noch auseinander.

Buzhofer. Iſt jzt das das Ganze vom Kopuliren?

Simon. Das iſt's Alles! Nur vom Zweig muß ich euch noch ſagen, daß es vollkommen reif, und dann nicht die Spize ſeyn ſoll, welche wegen der unreifen Augen nichts taugt, und weggeworfen wird. Unreife Reiſer taugen niemals! Jung Holz auf jung Holz ſchlagt am liebſten an, aber auch alt Holz auf jung Holz, und umgekehrt, muß man, um die gleiche Dike zu bekommen, manchmal nehmen, und thut auch gut, —

Nie braucht ein Reis mehr, als 2 oder 3 Augen. Mehr Augen helfen nichts, aber ſie ſchaden auf jede Weiſe, und 2 Augen wären eigentlich ſchon hinlänglich, wenn man nur gewiß ſeyn könnte, daß ſie aufbrechen würden.

Spä-

Später hinaus habt ihr ſie ſo zu behandeln, wie die gepropften Stämmchen. (S. 351.)

Uebrigens könnt ihr vom Herbſt an, wann die Säfte durch ein paar Nachtfröſte genugſam verdikt ſind, zu kopuliren anfangen, und bei temperirter Witterung den ganzen Winter damit fortfahren.

Lippleder. Du haſt nun alle dieſe Stämmchen da beim Boden veredelt; hätteſt uns doch an einem das Veredeln in den Aeſten oben zeigen ſollen!

Simon. Ja, wenn ein's da wäre zu 6 bis 7 Schuh' Kronhöhe!? Wenn ihr indeß einmal einen Baum in der Krone kopulirt, oder anzweiget, ſo muß es ſo nah' als möglich bei dem Stamme, (Aſt-kurz) und nicht auf den Spizen der Aeſte geſchehen —! Die Bäume müſſen aber einen 6 bis 7 Schuh hohen ſchönen ſchlanken, und doch ſtarken Schaft haben. Bei dieſen Baumſtauden da fangen ja die Aeſte Tiſch hoch ſchon an! Ihr müßt durchaus eure dermaligen Begriffe von einem Baum ganz umſtoſſen, und euch eine neue Vorſtellung von einem ſolchen machen! Denkt euch einen jungen Baum, ſo hoch hinauf, als ihr, auf den Zehen ſtehend, mit der Hand langen könnt, den Stamm ohne Aeſte! — Dann ſtellet euch oben die durch kluges Beſchneiden ſchön gewachſene Krone vor, wie ſie ihre Aeſte zirkelförmig gen Himmel treibt: Das wird ein Baum, wie eine Eiche; — all euer Staudenwerk bringt nicht ſo viel Obſt, wie ſo ein einziger Baum! — Und dann — ſezt ſie nicht ſo nah aufeinander! — Da ſezen die Leute, vorzüglich die Städter in ihren kleinern Gärten, ſchier einen Baum auf den andern, damit ſie nur recht viele

Bäu-

Bäume haben ſollen. Und — da haben ſie denn wirklich auch einige Jahre recht viele Stauden; aber wenn die Bäume einmal Bäume ſeyn ſollen, und gerne Bäume ſeyn möchten, können ſie keine ſeyn, auch keine mehr werden; denn ihre Fibern und Schraubengefäße haben ſich ſchon zum Staudenwuchſe gebildet, die Bandſchrauben des innern Zellenbaues ſind ſchon zu kleinen Treibringen verkrüppelt, die Saftgefäße ſind enge, die Frucht wird elend, — und wenn ſich endlich ihre Wurzeln überall begegnen, und hungerig, matt, kraftlos übereinander da liegen, — ſtirbt nach und nach der ganze Baumgarten wieder aus! Viele ſolche Gärten könnt' ich euch nennen! —

Buzhofer. Sap-pr — Das hat mir ordentlich s'Herz zuſammen gezogen, — wie ich die Gärten da wieder ſo ausſterben ſah! —

Simon lächelnd. — Dann glauben die Leute, der Grund tauge nicht, oder das Klima ſey nicht gemeſſen u. dgl. Das kann wohl ſeyn, daß der Grund nicht taugt, aber den kann man ja für den Bedarf des Wurzelwerkes verbeßern. Glaubt mirs, Nachbarn, in Baiern muß mir kein Plätzchen ſeyn, wo ich nicht durch Fleiß einen Baum aufbringen will! —

Wieningauer. Ja, das haben wir geſehen, Strüf, Du haſt ja Stein' und Waſſer nicht geſcheut, und Deine Baumreihen durchgeführt.

Simon. Der Menſch iſt Herr der Erde! — Aber, Nachbarn, wir plaudern, und es wird Nacht. Merket auf! Es giebt noch eine zweite Art zu kopuliren, man nennt es

Das

Das Kopuliren mit dem dünnen Reiß.

Im Nothfalle nemlich, wenn man für einen etwas ſtarken Stamm, oder Aſt, nur ein ſchwaches Reiß hat, wobei man folglich eine gleiche Dike von beiden Theilen nicht bekommen kann, da wird zwar auch der Stamm, etwas ſchräg abgeſchnitten, aber ſodann unter dieſem Abſchnitt nur ſo viel Rinde und Holz aus dem Stamm herausgeſchnitten, als erforderlich iſt, daß das edle Zweig den Ausſchnitt genau wieder ausfülle.

Da — dieſes Bäumchen hier, will ich einmal mit dem dünnen Reis kopuliren, damit ihr's ſehet! — Er ſchneidet ein Bäumchen halb-rehfußartig ab.

Nun ſchaut einmal das dünne edle Pfropfreis hier an! Wo wollt' ich da eine gleiche Dike bekommen? — er ſchneidet das Zweig zu. — Nach der Größe dieſes Zweiges ſchneid' ich jzt aus dem Stamm' gerade ſo viel Holz heraus, als das zugeſchnittene Zweig Plaz braucht, aber ſo akkurat, daß auf den beiden Seiten, und unten, die innern grünen Rindenlagen genaueſt aufeinander paſſen.

Buzhofer. Aber — Sappermen t! Wie wird man's da wieder ſo genau trefen können?

Simon. O, leicht, wenn ihr euch übt! Er meßt ſich die Größe des Zweigſchnittes am Wildling, und macht hieran den Ausſchnitt.

Da —

Da — ſeht jzt her —

Buzhofer. Sapperment! Und da haſt Du auch ein Zugreis am Wildling ſtehen laſſen.

Simon. Das Bäum'l hat juſt ein's auf der rechten Stelle gehabt, und bei dieſer Kopulazion mit dem dünnen Reiß iſt ein Zugreiß außerordentlich zudienlich und beinahe unentbehrlich, damit es den Safttrieb und das Anſpielen des Saftes an das angefügte edle Reiß unterhält. —

Nun will ich euch noch eines von meinen Kunſtſtüken zeigen, welches ſehr nüzlich iſt, nemlich

Die Wurzelkopulazion.

Lippleder. Ei, was iſt denn das: die Wurzelkopulazion?

Si-

Simon. Die Kopulazion hat die nemlichen Handgriffe, wie ich euch eben gezeigt habe, nur daß ich das edle Reis ſtatt mit einem Wildling, — blos mit einem Stük Wurzel kopulire. —

Die drei Bauern ſperren Maul und Augen auf. —

Simon. Das iſt eine gar ſchöne und vortrefliche Erfindung! Wie leicht kann man zu einer Menge ausgegrabener Wurzelſtüke kommen! Sie können von der Dike eines Daumens und noch diker, bis zu der Dünne eines Federkiels ſeyn. Vier Zoll Länge iſt hinreichend, wenn ein ſolches Wurzelſtük mit einigen Haar- oder Nahrungs-Wurzeln verſehen iſt; je mehr aber, je beſſer. Nur muß man darauf ſehen, daß die Wurzelſtüke friſch ſeyen, ſonſt mißrathet die Kopulazion, wenn die Wurzeln ausgetroknet ſind.

Buzhofer. Sapperment und — kein End! Da muß Einer Augen und Maul aufreiſſen!

Simon. Dieſes Wurzel-Kopuliren macht einem Gartenfreunde viel Vergnügen; da er dieſes Geſchäft mit der größten Bequemlichkeit in einer temperirten Stube auf ſeinem Stuhl verrichten kann, — früh oder ſpät im Frühjahr, auch bei übler Witterung. — Kann er wegen übler Witterung ſeine Wurzelſtüke nicht alſogleich in die Erde bringen, ſo können ſie ohne Schaden etliche Tage im feuchten Sand, oder im Waſſer ſtehen, ja, es wird in demſelben ihre Vegetazion fortgehen, als wenn ſie bereits in der Erde ſtünden.

Lippleder. Jzt . . halt! . . Da mußt Du Dich verſprochen haben? . . . Im Waſſer? . . . .

Simon. Warum? Man hat einmal eine junge Eiche an 8 Jahre blos durchs Waſſer erhalten.

Buzhofer. Wie? Sapperment, — da müßt' ja Stumpf und Stiel verfaulen! ? —

Simon. Der Baum dünſtet ja alle Feuchtigkeit, die er einzieht, wieder aus. Hab' euchs ja ſchon geſagt! — Man hat berechnet, daß ein Feld von 30,240 Quadratfuß, auf welchem die Pflanzen 1 Fuß weit ſtünden, in den 6 Sommermonaten einen See machen könnten, der beinahe 2 Ellen tief wäre, wenn alle Feuchtigkeit, die ſie ausdünſten, ſtehen bliebe.

Wurzelſtüke, wenn man ſie gegen das Frühjahr an 3 Wochen im Waſſer unängerührt ſtehen läßt, doch ſo, daß ſie mit einem Ende einen Zoll über das Waſſer heraus ſehen, treiben friſches grünes Laub aus, und ſo man ſie dann in die Erde verſezt, werden ſie die ſchönſten Bäume, die man veredeln kann.

Lippleder. Ei, Du Wundermann!

Simon. Mein eigentliches Kunſtſtükchen aber, das ich euch jzt lehren will, bringt ſogleich im erſten Augenblik ſchon den veredelten Baum in die Erde, indem mit dem Wurzelſtüke ein edles Reis kopulirt wird.

Buzhofer. Aber — der Tauſend! Soll's Zweig da ſo wachſen?

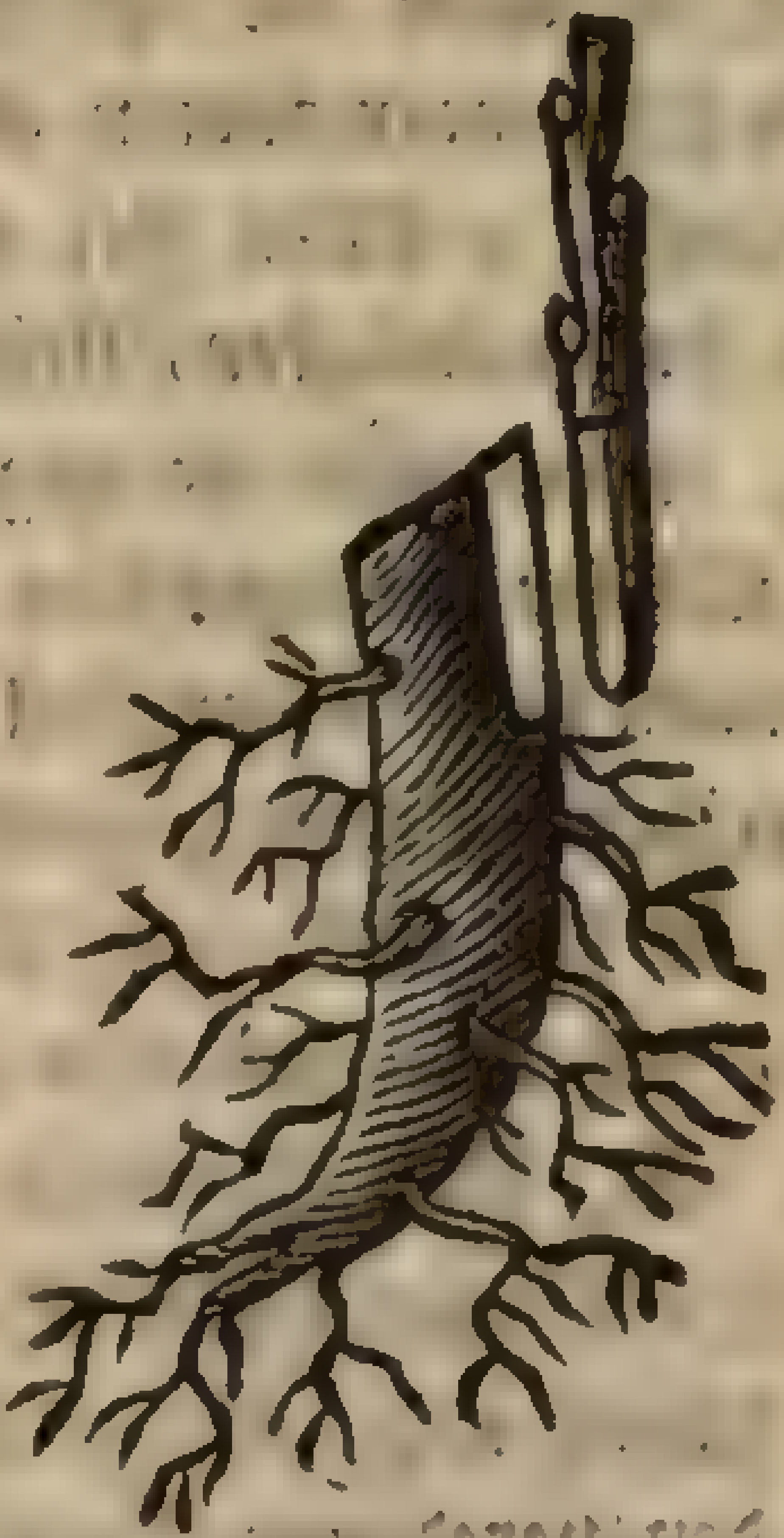
Simon. Warum nicht? Wir finden ja im umgerotteten Boden oft nach vielen Jahren Wurzeln mit Saft angefüllt: Wäre ihnen gleich anfangs durch Kunſt ein Zugreis zugeſellt worden, das ihnen die eingeſaugten Säfte abgenommen, und über ſich geführt hätte, ſo ſtünden ſchon — Bäume auf dem Plaze. —

Lippleder — hat ein Stük Wurzel gebracht. — Das Wurzelkopuliren muß ich lernen, Strük: — Möchteſt Du mir's nicht zeigen . . . da? —

Simon. Das war ja meine Abſicht. —

Er nimmt das Stük Wurzel, ſchneidet ſie gerade ſo zu, wie vorhin (Seite 397.) den Stamm zum Kopuliren mit dem dünnen Reis, ſucht hiezu auch ein edles Zweig, und paßt beide durch den Schnitt gehörig zuſammen.

Da, ſehet her!



Hienach verbindet man's. Sehet, ſo!

Da müßt ihr aber ſtatt Baſt ein Band nehmen, welches in der Erde nicht ſo bald faulet. Sodann können die kopulirten Wurzeln ſogleich in die Erde 1 bis 2 Zoll tief über die Kopulirſtelle eingeſezt werden, jedoch ſo, daß das oberſte Aug noch über der Erde ſteht, und ihr werdet ſehen, wie unfehlbar das Bäumchen heranwächſt.

Buzhofer. Sapperment! Das probier ich gleich im künftigen Frühjahre!

Simon. Du kannſt Dir ſchon dieſen Herbſt geſunde, mit Nebenfaſern verſehene Wurzeln von einem Obſtbäumchen, das Du etwa beſchneideſt, auf die Seite thun, und ſie ſammt den dazu nöthigen edlen Reiſern im feuchten Sande im Keller verwahren Im Winter kannſt Du in deiner Stube die Wurzeln mit den Reiſern kopuliren, und dann wieder in den Sand ſezen. Im Frühjahre werden die Wurzelſtämmchen ſo tief in den gut zubereiteten Boden geſezt, daß ein paar Augen von dem edlen Reis in die Erde kommen. Das oberſte Aug muß aber ja jedesmal über der Erde ſtehen. Nach zwei Jahren wirſt Du finden, daß die in die Erde gekommenen Augen ſchöne Wurzeln geſchlagen haben. Dann kann man, je nachdem der Wurzelwuchs ſich gebildet hat, manchmal den wilden Theil unter der Kopulirſtelle wegſchneiden, und die Stämmchen in die Pflanzſchule verpflanzen, wo ſie ſchnell empor wachſen.

Ich hab' euch vorhin geſagt, daß man die kopulirten Wurzeln vor dem Einſezen auch etliche Tage ins Waſſer ſtellen kann! Aber da muß die gröſte Vorſicht angewendet werden, daß ſie nicht umfallen, oder Waſſer über ſie abrinne Denn ſobald ein Tropfen in den

Kopulirſchnitt eindringt, iſt es mit dem Anwachſen vorbei und das Zweig fangt beim Schnitt zu faulen an. Da will ich euch gegen das Eindringen des Waſſers in die Kopulirwunde überhaupt ein ſehr dienliches Mittel bekannt machen, welches um ſo nothwendiger iſt, als außerdem durch das Einſchlemmen beim Verſezen, oder durch Regen, doch noch Waſſer in die Schnittwunde dringt, und alle Arbeit — dann umſonſt gethan iſt. Man ballet nemlich von der Baumſalbe aus Laim, Kuhmiſt und Kuhhaaren (S. 256.) einen Klumpen, ungefähr wie ein Ey geſtaltet, um die Kopulirſtelle herum, und es vermag dann kein Tropfen Waſſer in die Schnitte zu dringen. —

Der Verband braucht ſpäter nicht lokerer gemacht zu werden, da er in der Erde von ſelbſt abfault. Uebrigens mögt ihr auch die Wurzeln ſchon vor dem Kopuliren gegen das Austroknen beſonders der feinen Haarwurzeln, in's Waſſer legen; aber gar zu lange im Waſſer, ohne daß die eindringende Feuchtigkeit wieder einen Abzug hat, kann ihnen ſchaden! —

Und nun, liebe Nachbarn, wißt ihr alle gewöhnlichen Veredlungsarten aus dem Fundament'; — Nur das Spaltpfropfen geht noch ab, und das iſt den Augenblik gelernt.

Zwei und zwanzigſtes Kapiel.

Vom Pfropfen in den Spalt.

Simon. Man ſchneidet im Frühjahre, ehe noch der Saft in den Stamm getreten iſt, den Stamm da, wo er eine glatte und geſunde Rinde hat, entweder

beim

beim Boden ab, oder wenn er hoch genug iſt, daß man ihn in die Krone pfropfen kann, werden die ſchiklichſten Aeſte mit der Säge abgeſägt, und der Schnitt mit dem Meſſer glatt gemacht.

Sodann nimmt man ein Pfropfzweig, mit 2 oder 3 Augen, je nachdem der Baum mehr oder weniger bei Saft und Kraft iſt. Vier Augen erfordern noch einmal ſo viel Saft, als zwei. Und ſo kann man die Ueberlegung auch umkehren, ob nicht 2 Augen im Saft eher erſtiken möchten, als 4 Augen? —

Hienach macht man, wie beim Pfropfen in die Rinde (S. 337.) hinterhalb dem untern Aug des Reiſes einen Quereinſchnitt, — und ſchneidet das Zweig gehörig zu.

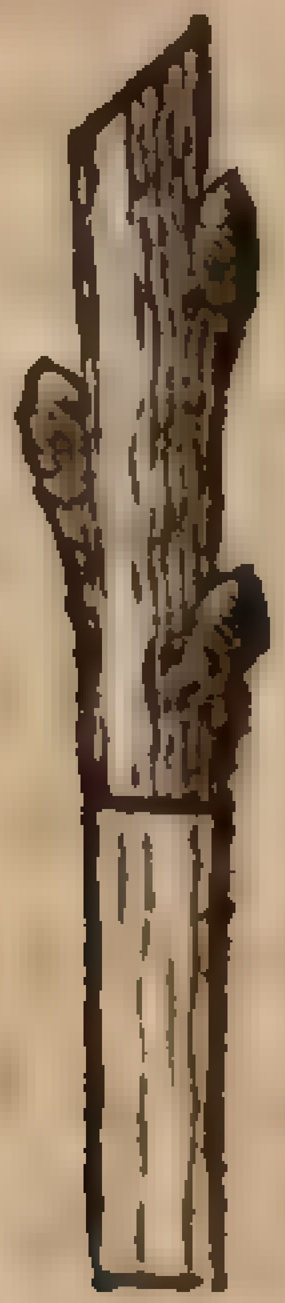
Buzhofer. O, das kann ich ſchon! —

Simon. Ich glaub' nicht, daß Du es kannſt, denn beim Spaltpfrofen wird das Zweig nicht ſo zugeſchnitten, wie beim Rindenpfropfen.

Buzhofer. Was? — Da wieder anders?

Simon Sehet, da hab ich ein Zweig mit vier Augen. — Hinterhalb dem untern Aug mach ich einen Quereinſchnitt, und dann ſchneid' ich mit dem Meſſer keilmäßig abwärts. Es muß aber jedoch ein Seitentheil, nemlich derjenige, der weiter in die Klemmung des Spaltes hineinkömmt, etwas dünner als der andere Seitentheil geſchnitten werden. Nun dreh' ich das Zweig herum, mach' auf der Gegenſeite den nemlichen Quereinſchnitt, ſchneid' ſodann wieder keilmäßig abwärts, die eine Seite dünner, als die andere, und ich hab'

Das Zweig zum Spaltpfropfen.



Lippleder. Ei, das hat ja nur 3 Augen und nicht vier, wie Du geſagt haſt?

Simon. Es hat ſchon vier. Das vierte ſieht man von dieſer Seite nicht, es iſt auf der andern Seite, wo eben ein ſolcher Quereinſchnitt und Schnitt abwärts iſt, wie auf dieſer Seite. Beide Seiten ſind gleichförmig geſchnitten, und, ſehet, rechts, wo das untere Aug iſt, ſieht man, wie ich geſagt habe, ein wenig mehr Rinde, als links, denn links iſt das dünnergeſchnittene Seitentheil. Auf dieſer dünngeſchnittenen Seite wird vom Quereinſchnitt an abwärts die äuſſere braune Rinde ganz ſubtil bis aufs Grüne abgenommen, hingegen wird die Rinde auf der breitern Seite rechts ganz und unverſehrt gelaſſen. — Seht nur das Zweig recht an!

Uebrigens muß das Zweig ebenfalls ein Sommerſchoß ſeyn, jedoch kann man den Keilausſchnitt unten aus altem zweijährigem Holz ſchneiden, wenn man fürchten muß, daß ein zu ſtarker Wildling in der Einſpaltung das einjährige Holz zerquetſchen könnte. Oben aber muß das übrige Reis von einjährigem Holz

Holze ſeyn. Die Grenzlinie, wo das alte Holz aufhöret, und das einjährige anfängt, kennet ihr doch?

Buzhofer. Ho! Das kennen ja unſre kleinen Kinder ſchon!

Simon. Nun, ſo will ich euch hier an dieſem Bäumchen noch geſchwind die Handgriffe zeigen.

Er ſchneidet ein Bäumchen mit der Baumſäge eine zwerche Hand über der Erde ab, und macht den Schnitt mit dem Meſſer glatt.

Der ſicherſte Beweis, daß dieſer Wildling geſund iſt, und daß man alſo auch einen freudigen Wuchs des Edelreiſes erwarten kann, iſt der: weil das Holz bis auf das Mark weiß iſt; findet man aber inwendig einen braunen Kern, ſo iſt ein Baum der Veredlung nicht werth, und man thut am beßten, ihn gleich auszurotten. Auch müſſen Bäume, die man veredelt, allzeit ſchon gut eingewurzelt, und nicht friſch geſezt ſeyn.

Nun will ich den Stamm ſpalten! —

Er ſpaltet mit dem großen Gartenmeſſer den Stamm mitten durch den Kern. —

Sehet, jzt hab' ich Weg gemacht, daß das Pfropf-Reis eingeſtekt werden kann. Da iſt es aber eine Hauptſache, daß der Spalt am Stamm nicht größer werde, als das Pfropfreis ihn braucht. Man könnte daher den Stamm unten feſt umbinden, damit er ja nicht tiefer hinab auseinander kliebt, als man es nöthig hat. — Denn eine größere Wunde verheilt viel ſchwerer, als eine kleinere.

Jzt ſchauet mir zu, wie man das Zweig einſtekt!

Er haltet mit einem hölzernen Keil den Spalt offen, zieht indeſſen das Meſſer zurük, und ſtekt in den Spalt das Pfropfreis ſo ein, daß die obern Quereinſchnitte auf beiden Seiten, feſt auf dem Stamm' aufſtehen.

Da ſehet jzt! —

Wenn man will, kann man auch 2 Zweige auf den beiden Enden des Stammes aufſezen.

Buzhofer. Sapperment, das will ich wohl auf der Stelle ſo machen! —

Er ſchneidet ein Zweig, und ſezt es zu dem andern auf den Stamm.

Seht ihr's!

Simon.

Simon. Aber auf einen geheimen Vortl muß ich euch hiebei wieder aufmerkſam machen; denn wer dieſen Vortl nicht weis, dem wachſen ſeine Reiſer nicht.

Wieninganer. Na, jzt paßt auf! —

Simon. Sehet — da hat der Wildling unter der braunen Rinde eine grüne Rinde.

Lippleder. O, das Zweig hat auch unter der braunen eine ſolche grüne Rinde.

Simon. Ganz recht. In dieſen inwendigen grünen Rinden liegt jzt der geheime Vortl zum guten Anwachſen. Es muß nemlich das Zweig juſt ſo eingeſtekt werden, daß das Streifchen grüne Rinde des Zweigs gerade und akkurat mit der grünen Rinde des Wildlings gleich ſtehe.

Buzhofer. Aha, da müſſen alſo die 2 Rinden auswendig gleich ſtehen! ?

Simon. Nein, auswendig nicht! Der Wildling hat oft eine gar dike Rinde. Wenn ich alſo die braune Rinde des Zweigs auswendig mit der braunen Rinde des Wildlings gleich bringen wollte, ſo kämen inwendig die grünen Rinden nicht zuſammen.

Man hat alſo hauptſächlich und ganz allein darauf zu ſehen, daß die grünen Rinden zunächſt am Splint, inwendig von beiden Theilen zuſammen ſtehen. Denn nicht in der braunen Rinde, ſondern in der innern grünen Rinde ſteigt der Saft auf und ab, — und dort liegt der geheime Vortl.

Uebrigens verſteht ſich von ſelbſt, daß man nicht Spät-Obſt auf Früh-Obſt, oder Früh-Obſt auf Spät-Obſt veredeln darf.

Aber,

Aber, Nachbaren, es geht ſchon gegen Abend, und der große Apfelbaum da ſteht noch unveredelt vor uns. Es iſt allemal ſehr ſchädlich, wenn die Wunden ſo lange der Luft ausgeſetzt ſind.

Gehet zur Leiter, und will wieder hinauf ſteigen.

Wieningauer — hält ihn zurük. — Nein, da wird Nichts daraus! — Das wäre ſchön wenn wir jzt nicht eigene Hand anlegten, und von deinem Unterrichte ſogleich ſelbſt Gebrauch machten!

Buzhofer. Ei, da haſt Du recht, Mathias! Um den großen Apfelbaum da will Ich mich annehmen; Ich pfropf ihn in die Rinde! Aber, noch ein's! Du haſt vorhin auch etwas geſagt Strůf, wie wir bald nach Tauſenden Bäume bekommen können, das lehr uns; das wäre eine Hauptſache.

Lippleder. O, — da werden ja genug Bäume hauſiren getragen und feil gehalten zu Marktzeiten im Frühjahr und Herbſt!

Simon. Da muß ich euch warnen, Nachbaren vor dieſer Waare! So lange auf ſolche Bäume nicht von Polizeiwegen eine eben ſo ſtrenge Aufſicht, wie auf gutes und geſundes Fleiſch u. dgl. gehalten wird, ſo lange ſeyd ihr damit nur angeführt, ſo lange kann in Baiern die Obſtbaum-Zucht nicht empor kommen!

Buzhofer. Ah — geh! Wie denn ſo?

Drei und zwanzigſtes Kapitel.

Ueber gekaufte Bäume von fremden Obſtbaumhändlern.

Simon. Die Schuld, warum die Anfangs oft ſehr rege und thätige Freude zur Obſtbaum-Zucht bei

dem

dem Bürgers- und Bauersmann durch das Mißlingen aller Mühe im Keim wieder erſtikt wird, tragen ganz allein die fremden Obſtbaumhändler.

Es iſt wahr, ſie haben ſehr wohlfeile Bäume, das Stük zu 3 bis 4 Kreuzer, und ſie ſind dem Anſehen nach auch recht ſchöne Stämme. Aber demohngeachtet ſind ſie des Verſezens nicht werth!

Lippleder. Ei, was fehlt ihnen denn hernach?

Simon. Durch ſtarke Düngung ſind ſie erſtens ſchnell in die Höhe getrieben worden, und zweitens ſind auch die Baumhändler, um ſie bequem paken und fortbringen zu können, nach dem Ausheben aus dem Boden gezwungen geweſen, denſelben die Wurzeln erbärmlich abzuſchneiden. Hierdurch iſt ihnen die Möglichkeit benommen, ſich zu erhollen, zumal da ſie durch das lange Herumſchleppen ohnehin ſchon ganz vertroknet und halb verdorben ſind. Wenn ſie nun in den Garten des Käufers kommen, iſt nichts natürlicher, als ihr Untergang. Es iſt ſich ſodann nicht zu verwundern, wenn die Leute in ihrem Eifer wieder erkalten, und da die Wenigſten von der Baumzucht richtige Anſichten haben, glauben ſie, daß gar Nichts mit Bäumen zu machen wäre, und ſezen ordentlich ein Mißtrauen daran.

Lippleder. O bewahre, da hab' ich einige recht ſchöne Stämmchen, die ich kaufte, und welche ſehr brav fortwachſen!

Simon. Es mögen allerdings unter 30 bis 40 ein Paar ſeyn, die gut fortkommen; ich ſah aber wohl ſchon öfter in manchem Garten 30 bis 50 ſolche Bäume abgeſtanden ſtehen. Und wenn ſie auch fortkommen,

men, was wird am Ende aus ihnen? — Ein Staudenwerk! Die Bäume ſind und bleiben Ruthen, ſie haben und bekommen keinen ſtarken Saft, keine Kornhöhe, und gar oft ſind ſie auch nicht veredelt, ſondern in ihrer Jugend iſt ihnen mit dem Meſſer blos ein blinder Einſchnitt gemacht worden, damit eine Wulſt, wie bei veredelten Bäumen ſich anſezte.

Lippleder — ſchüttelt unüberzeugt den Kopf. —

Simon. Und — ſo oft ihr mir auch ſagen mögt, daß dieſe gekauften Bäume euch wachſen, ſo muß ich immer wieder antworten, was ich ſchon oft, und erſt eben vorher geſagt habe, (S. 394 — 395.) daß ihr gar keinen Begriff von einem Baum habt, ſondern mit Stauden ſchon zufrieden ſeyd.

Lippleder. Ja, wo nehmen wir aber ſonſt Bäume her? Da haſt Du uns bös gethan, Simon, daß Du uns vom Kaufen abratheſt!

Simon. Ich rathe euch nur ab, wenn die Rede von fremden Baumhändlern iſt. Wenn ihr aber aus einer bekannten Baumſchule Bäume bekommen könnt, die in einem mittelmäßigen Erdreich, und in einem, vor Sturm und Wind unbeſchirmten Standorte, abgehärtet, aufgewachſen ſind, und denen bis zu 6 — 7 Schuh Höhe ein ſtarker Schaft und eine regelmäßige Krone gezogen iſt, die — dürft ihr allerdings kaufen.

Vier und zwanzigſtes Kapitel.

Mittel, in kurzer Zeit zu vielen tauſend guten Obſt-Bäumen zu gelangen.

Simon. Nachbarn! Ihr habt bisher geglaubt, man erlebe es nicht, bis aus dem Kern ein tragbarer Baum

Baum wird. Ich will euch's aber jzt lehren, wie ihr, vom Kern aus, wenigſtens im neunten Jahre ſchon viele tauſend tragbare Bäume haben könn:.

Die drei Bauern — horchen voll Neugier und Freude. —

Simon. Vor Allem müßt ihr euch eine gute Saamenſchule anlegen.

Aber — da kommt gar vieles darauf an, daß man hiezu erſtens einen ſchiklichen Plaz wähle, und zweitens, denſelben gehörig zurichte.

Man darf keinen abgelegenen Ort im Garten wählen, den man ſonſt zu nichts brauchen kann. Frei und offen muß der Plaz ſeyn, damit Luft und Sonnenſchein auf die Bäumchen wirken können. Tiefe, kalte, ſchattige, dumpfe, ſumpfige Pläze taugen nicht!

Eine gegen Mittag etwas abhängige Lage iſt die beſte. Gleich nebenan, und zwar auf der Abend- oder Mitternachts-Seite ſoll die Veredlungsſchule ſeyn.

Lippleder. Was iſt denn das: Die Veredlungsſchule?

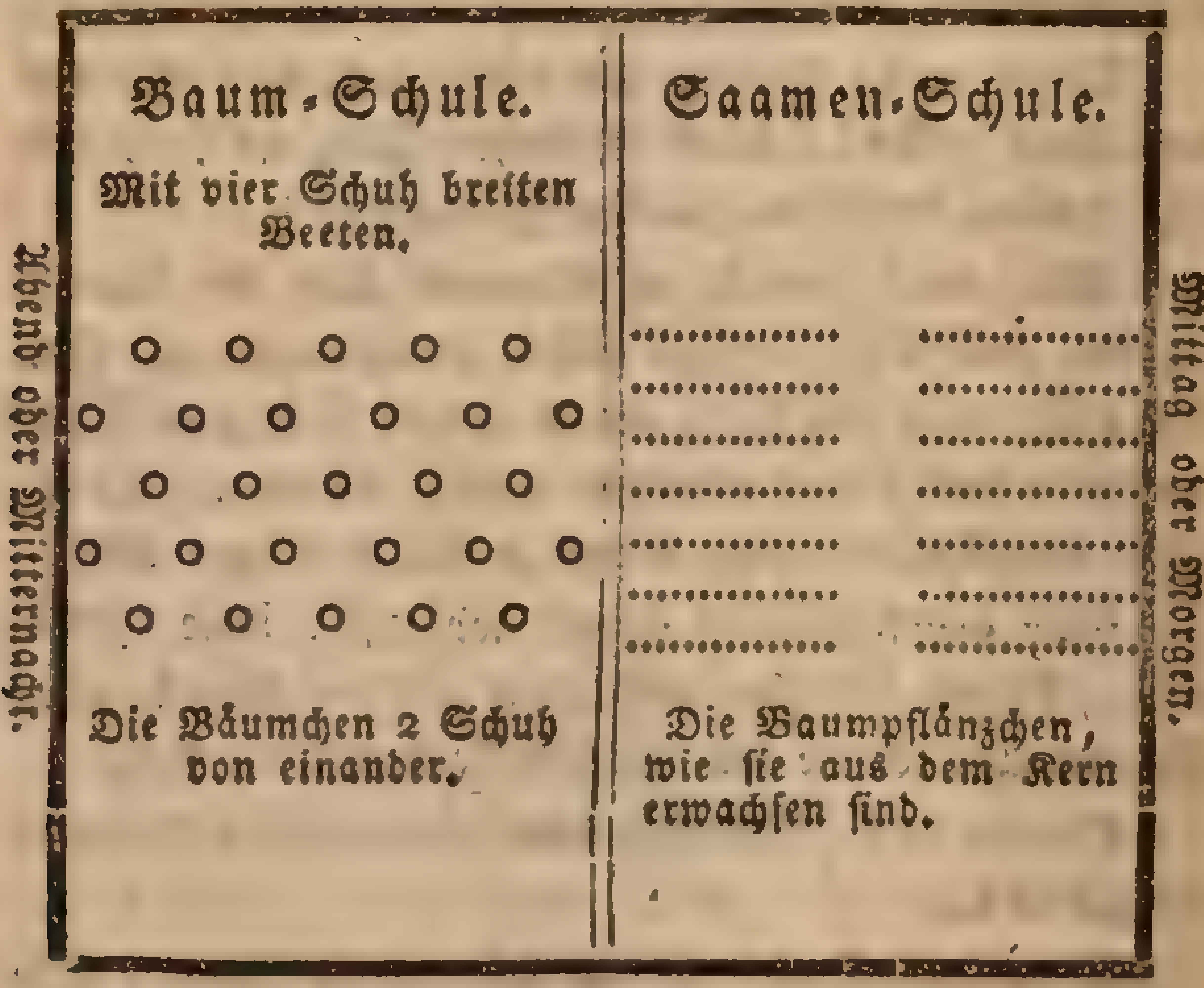
Simon. Das will ich Dir gleich ſagen. Die jungen Bäumchen nämlich werden im zweiten Frühlinge ihres Lebens aus der Saamenſchule ausgehoben, ihr kleiner Schaft wird bis auf 2 Finger gegen die Wurzel zu, oberhalb einem ſchönen Aug abgeſchnitten, und dann werden ſie 2 Schuh weit auseinander auf einen andern Plaz wieder eingeſezt, wo ſie im Juli und Auguſt veredelt werden. Und dieſer Plaz heißt die Veredlungs-Schule, auch Baum-Schule.

Buzhofer. Ah — Sapperment! Geht das Ding ſo g'ſchwind?

Simon.

Simon. Wenn man's recht anſchikt, geht es allerdings ſehr geſchwind. Meine Bäume waren vor 9 Jahren ſchier alle noch Kerne; und Heuer tragen die meiſten ſchon.

Richtet euch alſo einen Plaz etwa nach folgender Anſicht her:



Von der Zubereitung des Bodens zur Saamen-Schule.

Simon. Dieſer Plaz darf kein ausgehungertes mageres Land ſeyn.

Buzhofer. Ah, da will ich ihn ſchon brav düngen.

Simon. Sobald die Baumwurzeln auf friſchen Miſt ſtoſſen, ſo verfaulen ſie, und das Bäumchen iſt verloren. Eine gute klare Gartenerde, die wenigſtens andert-

anderthalb Schuh tief keine unfruchtbare Unterlage hat, iſt am beſten. Am allerbeßten iſt ein neues Land, das heißt: umgebrochener und verweſeter Raſen, in welchem noch keine andern Früchte gebaut worden ſind. Nur darf es kein ganz friſch umgeſtürzter Raſenboden ſeyn.

Etwa zu Ende Septembers ſoll man das Erdreich umgraben, und von allen Steinen, Wurzeln und Unkraut fleißig reinigen. Die Erde muß zwei Fuß tief umgegraben, eigentlich rigolt werden.

Lippleder. Was heißt denn das: rigolen?

Simon. Rigolen heißt: umſtürzen, tief umgraben.

Das Rigolen

iſt für Gärten überhaupt eine nicht genug zu empfehlende Hauptſache. Es wird dadurch nicht allein das Unkraut größtentheils vertilgt, ſo, daß man in den erſten Jahren darnach wenig zu jäten braucht, ſondern man erſchaft ſich auch eine ganz neue Oberfläche.

Ich will es euch nun recht klar und deutlich beſchreiben,

Wie man rigolt?

Man macht zuerſt nach der Breite des ganzen Plazes einen Graben 3 Schuh breit und ſchaft die daraus gegrabene Erde an das andere Ende des Plazes, wo man mit dem Rigolen aufhören will.

Hierauf wird ein zweiter Graben, auch wieder 2 Schuh breit, gegraben, und die Erde aus dieſem in den erſten Graben hinübergeworfen. So fährt man fort mit einem dritten, vierten, fünften Graben, bis man am Ende iſt, wo die aus den erſten Graben her-

herüber geführte Erde liegt, die nun in den lezten Graben geworfen wird.

Auf dieſe Art begreift ihr leicht, daß durch das Hinüberbringen der Erde aus einem Graben in den andern die obere in die Tiefe, die untere aber in die Höhe komme, und je tiefer man die Gräben macht, (vorausgeſezt, daß der Untergrund gut iſt,) je beſſer iſt es. Die Wurzeln können dann recht in die Tiefe dringen und ſich ausbreiten. Sie finden unten immer beſſere Nahrung, und das gibt den Bäumchen einen Wachsthum, der außerordentlich und unbeſchreiblich iſt. Zugleich, da alles Unkraut in die Tiefe begraben iſt, bleibt das Land lange Zeit davon rein. Dieſes muß aber jedesmal vor Winter geſchehen, damit der Froſt die aus dem Grunde herauf gebrachte und zur Oberfläche umgeſchafene Erde mürbe und fruchtbar machen kann.

Wer von der Anlegung einer Saamenſchule auf einen guten Erfolg rechnen will, der laſſe ſich ja die Mühe dieſes Rigolens nicht reuen.

Dann, Nachbaren, werdet ihr aber auch mit Verwunderung ſehen, wie hoch die Bäumchen im erſten Jahre ſchon heranwachſen, wie ſchöne und ausgebreitete Wurzeln ſie machen, und wie freudig und geſund ſie euch anlachen, wenn ihr anders recht vollkommene und reife Obſtkerne angebaut habt.

Wie die Obſtkerne beſchafen ſeyn müſſen.

Ihr mögt von Holzäpfeln und Holzbirnen, oder von veredelten Aepfel- und Birnſorten Kerne bauen, ſo nehmet nur [illegible]

Er-

Erſtens keine Kerne von unzeitigem Obſt, und

Zweitens vom ſchönſten und größten Obſt nur geſunde — vollkommene Kerne, und zwar vom nämlichen Apfel und von der nämlichen Birn nur die größten — vollkommenſten und geſündeſten. — Wofern ihr es darin überſeht, ſo iſt Alles Andere vergebens. Das werdet ihr als Bauern ſelbſt wohl einſehen.

Lippleder. Aber — Nachbar! Dürfen wir Kerne von Holzäpfeln und Holzbirnen nehmen?

Simon. Allerdings. Viele Bauern unterlaſſen den Anbau der Obſtkerne bloß darum, weil ſie keine guten, von edlem Obſte haben, und keine Holzäpfel- oder Holzbirnkerne nehmen zu dürfen glauben.

Allein man nimmt in den beſten und größten Baumſchulen abſichtlich lauter ſolche wilde Kerne, weil ſie viel dauerhaftere Unterſtämme geben; und dieſe könnt ihr ja leicht in großer Menge bekommen!

Fünf und zwanzigſtes Kapitel.

Kernſaat.

Simon. Als ich vor 9 Jahren meine Obſtpflanzung ins Große anfing, da hab ich auf einmal einen Viertelmezen Obſtkerne ausgebaut.

Buzhofer. Ei, — Sapperment!

Simon. So müßt ihr's auch machen! Gleich dieſen Herbſt müßt ihr mit Ernſt über den Obſtbau her. Eigens müßt ihr euch acht Tage für dieſes Geſchäft Zeit nehmen.

Lippleder. O, da ſoll's gar nicht fehlen! Von

nun

nun an geb' ichs nicht mehr nach, bis alle meine Grundſtüke mit Obſtbäumen bepflanzt ſind.

Simon. Nur muß ich euch einen beſondern Umſtand von den Birnenkernen melden. Dieſe ſind nemlich von einem gar feinen Zukerſchleim umgeben. Wenn dieſer nicht frühzeitig im Waſſer aufgelöſet und abgewaſchen wird, ſo verhärtet er ſich ſo um den Kern, als wenn dieſer gleichſam mit einer feinen Rinde umgeben wäre, und ſo kann er in der Erde nicht aufgehen, ſondern erſtikt und fault. Es iſt daher am beſten, wenn man die Kerne ſo lange in den Birnen läßt, bis man ſie ausbaut. Kann oder will man aber dieſes nicht thun, ſo muß man ſie, wenn man ſie aus der Birne nimmt, eine Stunde lang in reines Waſſer legen. Dieſen geheimen Vortl wiſſen wieder Viele nicht, und bekommen daher keine Birnbäumchen.

Lippleder. Six! das iſt gut, daß wir's wiſſen! Aber — halt! Müſſen die Aepfelkerne nicht auch in's Waſſer gelegt werden?

Simon. Nothwendig iſt es ſonſt bei keinen, als blos bei den Birnenkernen; Schade bringts übrigens niemals.

Leichteſte Art zu einer Menge von Obſtkernen zu gelangen.

Zur Herbſtzeit, wo man viele gemeine Birnen baken läßt, darf man nur anordnen, daß die Birnen in's Kreuz eingeſchnitten, und die Kerne herausgenommen werden. Wo Obſteſſig gemacht wird, kann man um ein gutes Wort viele tauſend Kerne bekommen. In Städten geben Obſthändler, Torten- und Küchenbäker um ein Billiges eine Menge Obſtkerne her.

Wenn

Wenn man Schulkindern für hundert Holzäpfel und Holzbirne einen Kreuzer gibt, werden ſie in einigen Tagen viele tauſende zuſammen bringen. Die Kerne waſchet, ſondert alle taube und halbdurchſchnittene, oder vom Wurm angefreſſene, aus, und nur die guten behaltet zur Ausſaat.

Von Aufbewahrung der Kerne.

Man lege Aepfel- und Birn-Kerne in Schachteln, oder auf ein Brett aufgeſchüttet, oder in Papier, durch das man Löcher ſticht, oder auch ganz frei auf feuchten Sand, oder auf kühle Erde; nur ſtelle man ſie vor Mäuſen ſicher, und ſchütze ſie durch fleißiges und öfteres Nachſehen und Lüften vor dem Verſchimmeln.

Dagegen wird der Saame vom Steinobſt, als von Aprikoſen, Pfirſchen, Pflaumen und Kirſchen in Töpfen voll Sand aufbewahrt, welche an einem trokkenen Ort ſtehen müſſen, wenn auch der Sand zu Zeiten etwas weniges müßte angefeuchtet werden. Eben ſo macht man es auch mit wälſchen Nüſſen, Haſelnüſſen und Kaſtanien. Da aber letztere im Sand zu keimen anfangen, ſo zerſchlage man lieber den Topf, wenn man ſie herausnehmen will, damit man ihnen dabei nicht den Keim abſtoſſe.

Wie man die Kerne ausbauen muß.

(Fürs Jahr 1819 vorgeſchrieben.)

Es werden mit dem Schaufelſtiel zwei Zoll tiefe Fürchlein oder Gräblein in gleichen Entfernungen gezogen, die Saamenkerne eingeſäet, oder die ganzen Aepfel und Birnen, mit dem Stiele nach unten, eingelegt, und die Frucht mit einem Rechen wieder eingeegt. Die beſte Zeit dazu iſt der Spätherbſt.

 Aber

Aber auch im Winter bis zu Ende März kann man bei ſchönem gelinden Wetter und bei offener Erde Kernobſtſaamen einlegen, ſpäter aber — nicht mehr ſo gedeihlich. Ganz anders muß man es mit Zwetſchgen- und Pflaumen-Kernen machen. Weil dieſe wegen ihrer harten Schale mehr Zeit zum Keimen brauchen, als die Kerne vom Kernobſt, ſo kann man ſie ſchon frühe, nämlich zur Zeit ihrer Reife, ausſäen. Es iſt ſehr gut, wenn man ihnen vorne mit einem Meſſer ganz fein ein klein wenig etwas von der Spize wegſchneidet; weil ſie dann leichter keimen und aufgehen. Und dann darf man dieſe in keine Furchen legen, noch ſie mit Erde bedeken, ſonſt geht unter Hunderten kaum Einer auf. Man ſtreut ſie alſo nur auf das hergerichtete Saamenbeet oberflächlich hin, und bedekt ſie dünn mit Tannenzweigen bis Ende April. Dagegen dürfen die Saamenkerne des Schaalenobſtes, als: der Mandeln, Kaſtanien, Nüſſe 2c. weder im Sommer noch Winter eingelegt, werden, ſondern für dieſe iſt der Frühling, da kein ſtarker Froſt mehr zu fürchten iſt, die beſte Saatzeit.

Die Kerne vom Kernobſt werden 2 Zoll; die Kerne vom Steinobſt aber 3 Zoll; und die von Nüſſen einen halben Schuh weit voneinander gelegt. Hat man aber eine außerordertliche Menge von Kernen, ſo ſäet man ſie, wie man den Rübſaamen ſäet, und unterhakt ſie entweder mit dem Rechen, oder ſtreut, noch beſſer, ungefähr einen Zoll dik reine Erde darauf. Auf leztere Art bleiben keine Körner außerhalb der Erde liegen, und werden auch nicht von den Vögeln gefreſſen. Das Alles muß aber bei gutem trokkenem Wetter geſchehen, denn das Land darf durchaus nicht klebrig oder ſchmierig ſeyn. Sind

Sind nun einmal die Kerne im Boden, ſo iſt die erſte Arbeit glüklich verrichtet, und durch die Einſezung der Kerne, habt ihr, liebe Nachbarn zum edlen Obſtbau den erſten Grund gelegt. Nun habt ihr für dieß Jahr weiter nichts zu thun, als bisweilen an einem Feiertag im Garten nachzuſehen, daß kein Gras und Unkraut auf dem Saamenbeete aufkomme. Bei deſſen Ausjätung müßt ihr aber ja das Auftreten auf die Saamenbeete ſorgfältig vermeiden, und auch von euren Kinder nie gedulden.

Lippleder. Aber gelt, im Winter muß man das Saamenbeet mit Miſt oder Stroh zudeken?

Simon. Bewahre! Die Kälte ſchadet den Kernen gar nicht. Nur vor den Hühnern und Schweinen hütet ſie, und im Frühjahr könnt ihr einige Tannenzweige darüber deken, welche die aufgehenden Pflanzen anfänglich vor den ſcharfen Winden und den brennenden Sonnenſtrahlen ſchüzen.

Sechs und zwanzigſtes Kapitel.

Wartung der gebauten Bäume.

Von der Behandlung der Baum-Pflänzchen im erſten Frühlinge ihres Lebens.

(Für das Jahr 1820 vorgeſchrieben.)

Simon. Im Frühjahre zwiſchen Oſtern und Pfingſten, ja vielleicht auch früher, werdet ihr, zu eurer großen Freude, die im Herbſt eingelegten Kerne, in zwei Theile geſpaltet, und in der Mitte derſelben die Spizen von zarten Blättern hervorguken ſehen, die

 euch

euch gleichſam begrüßen, und euch kindlich danken, daß ihr ſie nicht verworfen, ſondern dazu auserwählt habt, um Jahrhunderte lang ganzen Menſchengeſchlechtern geſunde Früchte und ſüße Labung zu geben.

In dieſem erſten Frühlinge ihres Lebens bedürfen ſie gar keine Pflege; nur das dazwiſchen wachſende Gras und Unkraut müßt ihr von Zeit zu Zeit ausjäten, aber mit Vorſicht, daß ihr dabei den zarten Baumpflänzchen oder ihren feinen Wurzeln nicht ſchadet. Dann wachſen ſie bis zum Herbſt ſicher alle mehr als ſpannenhoch, und federkieldik.

Welch eine Luſt, ſie auch nur anzuſehen und ſagen zu können: Ich hab' ſie gebaut! — Nach Jahrhunderten werden ſie noch die Freude meiner Enkel ſeyn!

Ueber Winter läßt man ſie wieder ruhig unter der Schneedeke ſchlafen.

Von der Behandlung der Baum-Pflanzen im zweiten Frühlinge ihres Lebens.

(Fürs Jahr 1821 vorgeſchrieben.)

Im April werden ſämmtliche Stämmchen mit einer kleinen Schaufel vorſichtig ſammt allen Wurzeln ausgehoben, und dann

1) allen Aepfel- und Birn-Bäumchen ihre Pfahlwurzeln zur Hälfte abgeſchnitten;

2) denſelben alle Seitenäſte weggenommen, die Stämmchen ſelbſt aber vom Gipfel an bis auf 3 oder 4 Augen gegen die Wurzel zurükgeſchnitten;

3) Dieſes Beſchneiden darf nur an Aepfel- und Birn-Bäumchen geſchehen; den Bäumchen vom Steinobſt, dann den Wälſchnuß- und Kaſtanien-Bäumchen aber

aber wird die Spize nie weggeſchnitten, ſondern nur alles was von der Seite ausgewachſen iſt.

Buzhofer. Aber, — Sapperment! Auf dieſe Art ſchneidet man ja ſchier Alles wieder weg, was bisher gewachſen iſt. Muß es denn ſo ſeyn?

Simon. Freilich muß es ſo ſeyn. Das iſt gerade die Hauptſache, wenn man haben will, daß man bald zu ſchönen großen Bäume komme. Denn wenn man den Schnitt ſchön oberhalb dem geradeſten Aug, wie ich euch ſchon gezeigt habe, (S. 243.) gehörig durchgeführt, ſo wächſt aus dieſem Aug in dieſem Sommer noch ein ſchönes hohes Stämmchen. Ließ man aber die Stämmchen ohne Zuſchneidung wachſen, ſo würden ſich gegen die Spize zu eine Menge kleiner Augen öffnen, ganze Buſchen Zweige würden hervorbrechen, und die Wurzel hätte dann nur unnüzes Staudengeflieder, zum Abbruch des Stämmchens, zu ernähren. Ja, da beim Ausheben, wenn man auch noch ſo behutſam iſt, immer viele Wurzeln, und gerade die feinen Saug- und Haarwurzeln abgeriſſen werden, welche die meiſte Nahrung brachten, ſo könnte auch der Schaft ohne Zuſchneidung nicht mehr hinlänglich ernährt werden; er würde als ſchwacher, dürftiger und kränklicher Schwächling Jahre lang ohne kräftigen Wuchs bleiben oder gar eingehen.

Iſt der Schnitt, als Hauptſache, geſchehen, ſo werden in der Veredlungs-Schule auf den ſchon vorher zubereiteten vier Schuh breiten Beeten vier gerade Linien gezogen, und auf dieſe Linien die Wildlinge ſortenweiſe, und zwar zuerſt die ſtärkern, dann die ſchwächern, 2 Schuh weit auseinander eingeſezt,

und

und zwar weder höher noch tiefer, als ſie vorher in der Erde geſtanden. Sodann werden ſie wohl — eingeſchlemmt.

Das Alles geht viel leichter und ſchneller, als ihr denkt. Es iſt eine wahre Freude, ſodann den neuen Wuchs dieſer Bäumchen zu ſehen. Nur müſſen ſie fleißig von Gras und Unkraut rein gehalten und die Erde um ſie herum öfter behutſam aufgelokert werden, damit Regen und Sonnenwärme recht eindringen, und die Wurzeln ſich frei in das lokere Erdreich allenthalben ausbreiten können. —

Bis gegen Mitte Juli und Auguſt hin werden die meiſten ſchon pfeifenſtieldik ſeyn. Dieſe werden dann in dieſen Monaten auf's ſchlafende Aug okulirt.

Weiter habt ihr dieſen Sommer Nichts mehr mit ſelben zu thun.

Von der Behandlung der Bäume im dritten Frühlinge ihres Lebens.

(Fürs Jahr 1822 vorgeſchrieben.)

Im Frühlinge, ſobald die Bäumchen zu treiben anfangen, wird nachgeſehen, ob das Okuliren angeſchlagen habe. Wenn man das eingeſezte ſchlafende Aug noch vollkommen friſch und angeſchwollen findet, ſo wird das Stämmchen nun abgeſchnitten; aber noch nicht ganz nah' beim eingeſezten Aug, ſondern einen queren Finger oberhalb, wie ich's vorhin geſagt habe (S. 371 — 372.)

Lippleder. Aber — wenn allenfalls das Okuliren bei einigen nicht angeſchlagen hat?

Simon. So werden dieſelben nun kopulirt. (S. 392.) Dieſes geſchieht jzt auch gleich mit den

übri-

übrigen, welche das Jahr vorher im Auguſt zum Okuliren etwa nicht tauglich waren.

Dieſen Sommer wird man alſo ſchon lauter veredelte Bäumchen beiſammen haben, und ſie mit Luſt heranwachſen ſehen! Gegen den Juli hin werden die Triebe ſchon halb Ellen hoch ſeyn, und da iſt dann nothwendig daß man ſie an Pfähle binde. (S. 349.) Im Auguſt werden endlich alle Bäumchen abermal viſitirt, und die etwa in der Veredlung zurükgeblieben durchaus okulirt.

Auf den Keim im Aug als Haupterforderniß zum ſichern Anſchlagen hab' ich euch ſchon aufmerkſam gemacht. (S. 363.) Man darf keklich auch einen Theil Holz, aber nur nicht faſericht, mit dem Keim vom Zweig wegſchneiden und einäugeln: es wird dann die Triebkraft deſto ſtärker.

Sodann iſt für dieſes Jahr abermal wieder Alles geſchehen, bis auf die Vertilgung des Unkrautes und Auflokerung des Bodens. —

Von der Behandlung der Bäume im vierten Frühlinge ihres Lebens.

(Fürs Jahr 1823 vorgeſchrieben.)

Luſtig! Im vierten Frühjahr werden all' eure veredelten Bäume ſchon mächtig groß. Alle Seiten-Aeſte müſſen nun glatt und ſauber weg, und nur der oberſte, ſchönſte und geradeſte Trieb wird gelaſſen, an größere Pfähle gebunden, und ſo bis zur Kronhöhe von 6 bis 7 Schuhen gezogen.

Ein diker Schaft und eine regelmäßige lichte Krone von 3 bis 4 Hauptäſten muß euer vorzüglichſtes Beſtreben ſeyn; denn davon hängt die künftige Güte

und

und Fruchtbarkeit des Baumes — davon hängt Alles ab.

Lippleder. Wie lang' bleiben's denn noch ſo ſtehen?

Simon. Wenn ihr es akkurat ſo macht, wie ich euch's ſage, ſo werden ſie von nun an in 3 Jahren zu Verwunderung ſchöne und ſtarke Bäume, daß ihr ſie dann auf die Aeker und Grundſtüke verpflanzen könnt.

Buzhofer. Könnten wir ſie denn nicht gleich von der Veredlungs-Schule weg auf die Aeker verpflanzen?

Simon. O, bei Leib nicht! Das iſt eben der ganze Fehler, daß die Leute ſo kleine Ruthen in ihre Gärten einſezen. Da bekommen ſie hernach ewig keine Bäume. Ihr müßt euch das Ding ganz anders vorſtellen! In der Baumſchule werden eure Stämme während dieſer drei Jahre erſt recht ſtark und ſchön und hoch, ſo, daß ſie dann beim Verſezen auf die Grundſtüke nicht mehr als kleine Sproſſen da ſtehen, ſondern als Bäume figuriren, die nun auch bald Frucht tragen und allen Schwächen bereits entwachſen ſind.

Schaut's, wenn ihr ein Neſt voll junger Vögel zu früh in ihrer Zartheit aus dem Neſte jagt, ſo kommen die kleinen Dinger, wenn ſie auch die Alten fortfüttern, nur langſam und ſchwächelnd — oder wohl gar nicht fort. So iſt's auch bei den jungen Bäumchen. Die Baum-Schule iſt ihr Neſt, und wenn die Vögel ein wenig größer vom Neſte ausfliegen, o, wie munter und freudig wachſen ſie da fort.

Lippleder. Na, will ſie ſchon in der Baum-ſchule recht groß ziehen!

Simon. Aber würden die Alten ſie im Neſte nicht reinigen; nicht mit geſchäftigem Schnabel die jungen Gefieder ausknippern, ſo würden ſie all beiſammen im Neſte verbuten.

So iſt es mit den Bämchen in der Baum-Schule auch — Ihr müßt während der drei Jahre die Aeſte wie Flügel gehörig bilden. (S. 242. 348.)

Nebſtbei iſt eines der nöthigſten Geſchäfte in der Baum-Schule das jährliche Behaken und Aufgraben des Erdreiches, welches dreimal im Sommer geſchehen muß: 1) im Frühjahre, 2) um Johanni, und 3) vor Winter, jedesmal wann die Erde recht troken iſt. (Bei naſſer Erde darf man gar nie etwas in Baumgeſchäften machen.) (S. 303.)

Von dieſem Behaken hängt eigentlich das Hauptgedeihen der jungen Bäume ab. Unterläßt ihr's, ſo iſt's eure Schuld, wenn die Bäume verkrippeln, wenn ſie nur ſchmächtliche Jahrestriebe machen, wenn dann auch in der Folge nie mehr etwas Rechtes aus ihnen wird.

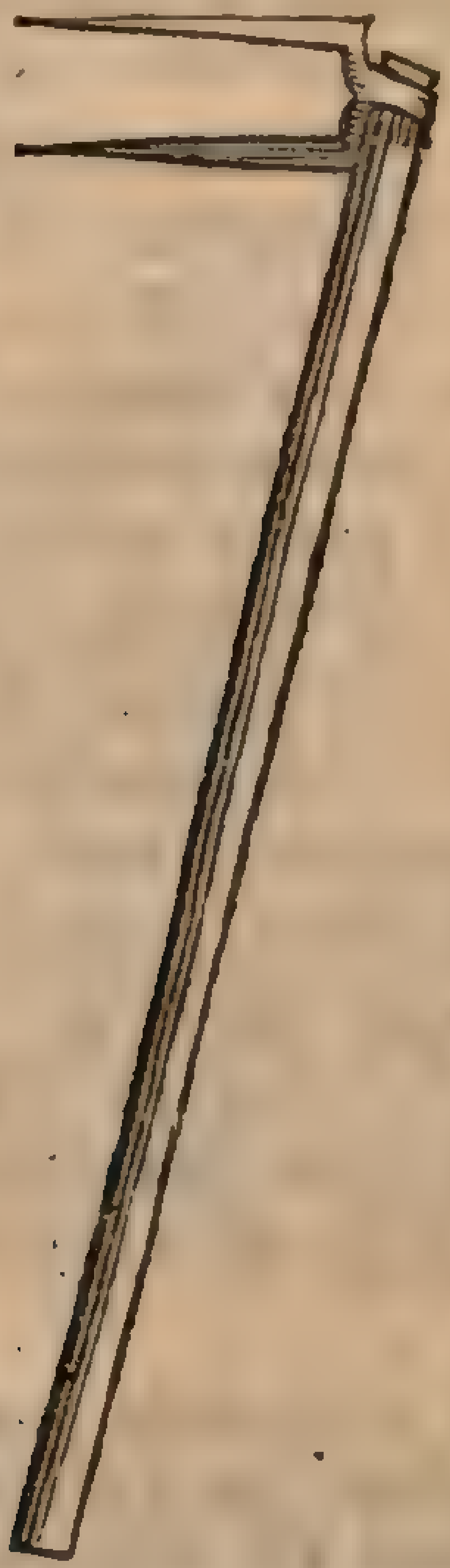
Das erſtemal ſoll die Erde zwei drittel Fuß tief aufgehakt, umgewendet, die Erdſchollen klein geſchlagen, und das Unkraut mit ſeiner Wurzel aufgezogen und bei Seit geworfen werden. Die beiden andermale darf aber der Boden nur einen halben Fuß tief gegraben werden.

Mit einer gewöhnlichen Haue oder Schaufel bringt man die Wurzeln des Unkrautes nicht weg, ſondern haut ſie nur ab, und gefährdet nebſtbei die Baum-

wur-

wurzeln. Man hat daher ein eigenes Werkzeug zu dieſem Geſchäfte gemacht, es heißt:

Der Karſt.



Den Plaz zur Saamen- und Baum-Schule muß man auch öfter wechſeln, gleichwie man die Felder zum Getreidbau wechſelt; denn immer das nemliche Gewächs auf Einer Stelle findet zulezt die ihm nöthigen Säfte nicht mehr.

Von

Von der Verſezung der Bäume aus der Baum-Schule auf die Grundſtüke im achten Frühlinge ihres Lebens.

(Fürs Jahr 1827 vorgeſchrieben.)

Das Sezen der Bäume iſt in der ganzen Baumzucht die Hauptſache. (S. 292.)

Wenn dieſe vorſichtig ausgehoben ſind, muß man alle beſchädigten Wurzeln beſchneiden. Das iſt wieder eine Hauptſache. (S. 237 — 238.)

Eine noch wichtigere Hauptſache aber iſt das Beſchneiden der Zweige. Da muß man ohne alle Barmherzigkeit alle Aeſte bis auf die ſchönſten vier Kronäſte glatt wegſchneiden. (S. 232.)

Ihr müßt in dieſem Punkte ja recht folgſam ſeyn, weil Alles darauf ankommt. Man glaubt freilich, daß man dieſe ſchönen Aeſte unmöglich wegſchneiden kann; — aber wenn man ſie nicht wegſchneidet ſo iſt's auch mit dem Wachsthum des Baums vorbei. (S. 239.)

Sodann müſſen die Gruben, worin ſie geſezt werden, ja wohl groß genug, und voll fruchtbarer Erde ſeyn. (S. 261 — 265.)

Wer es in Einem dieſer Stücke überſieht, der wird an ſeinen Bäumen eine ſchlechte Freude erleben. (S. 264.)

Ferners — muß man ſich ja vor dem großen Fehler hüten, die Bäume ſo nahe zuſammen zu ſezen. In Städten mögen die Gartenbeſizer ihre Gärten einpfropfen: Ihr aber müßt auf Aeckern und Frucht-Feldern Aepfel- und Birn-, Nuſſ-, ſüſſe Kaſtanien- und Kirſchen-Bäume 50 Schuh, Zwetſchgen-Bäume

30 Schuh,

30 Schuh, und in Gärten erſtere 35 und letztere 15 Schuh — auseinander ſetzen.

Wer ſie zu enge ſetzt, der macht, daß ſeine Bäume, wenn ſie einmal völlig ausgewachſene große Bäume werden, nicht mehr Luft und Sonne genug erhalten, und hindert ſie alſo an einem großen Theile in ihrer Nahrung, indem ſie ſich dieſelbe gleichſam in der Luft ſowohl, als unter der Erde, einander wegnehmen. (S. 395.)

Auch können die Sommerſchoſſen und die Augen, aus welchen künftig Holz und Tragzweige kommen ſollen, nicht ſo vollkommen ausgewachſen und reif werden, und ſo werden die Früchte kleiner, weniger, unſchmackhafter; die Bäume ſtehen zu ſehr in Dünſten und Feuchtigkeiten, überwachſen ſich mit Moos, kränkeln und — ſterben.

Buzhofer. Nun, daran werd' ich's gewiß nicht überſehen.

Simon. Sodann müßt ihr die Bäume ſchön in Reihen ſezen, damit das Aug allenthalben eine Allee vor ſich ſehe. Und die Reihen därft ihr hernach nicht ſo machen:

o o o o o o

o o o o o o

o o o o o o

ſon=

ſondern:

o o o o o o

o o o o o

o o o o o o

ſo müſſen ſie ſtehen. Man heißt das in's Verband. Auf dieſe Weiſe können Luft und Sonne in die Baumreihen viel wirkſamer eindringen, und auch die Wurzeln und Zweige werden ſich einander wenig hindern.

Seht Nachbarn, ſo kömmt Alles darauf an, wie man die Sache gleich vom Anfang geſchikt angreift. Gar Viele, die ſolche Vortheile nicht wußten, ſind erſt zu ſpät durch Schaden klug geworden. — Bei euch iſt's nun nicht ſo: Ihr wißt jzt ſolche Vortheile zum Voraus.

Auch ſollen die Reihen abwechſelnd bald Birn-, bald Aepfel-, bald Pflaumen- bald Kirſch-Baum-Reihen ſeyn, weil ſo die Bäume bald höher bald niederer wachſen, welches den Einfluß der Sonne für den Wachsthum und die Fruchtbarkeit der Bäume viel wirkſamer macht

Aber richtet auch die Reihen ſo, daß juſt die Mittags-Sonne durch ſie falle! Uebrigens ſezet ohne Verbeſſerung des alten Erdreiches nie einen Obſtbaum an die Stelle, wo zuvor ein alter geſtanden, weil derſelbe ſchon alle Säfte aus der Erde gezogen hat.

Ge-

Geſchwindeſte Art, die Reihen abzumeſſen.

Wenn man z. B. 50 Schuh Diſtanz haben will, ſo nehme man eine 100 Schuh lange Spagatſchnur, und binde an die beiden Ende, ſodann in die Mitte — drei kleine Pfähle. Nun legt man die 100 Schuh lange Schnur doppelt zuſammen, daß ſie ſofort nur 50 Schuh Länge hat, und mißt ſo die erſte Reihe in gerader Linie zu 50 Schuh Diſtanz: z. B.

o o o o o o

Hat man die erſte Reihe, ſo wird nun die Schnur wie ein Triangel auseinander geſtrekt, jedes Ende in eine 50 Schuh Diſtanz-Bezeichnung der erſten Reihe geſtekt, und der in der Mitte eingebundene Pfahl, wenn er nach der Schnur angezogen wird, wird von ſelbſt die zweite Reihe ſo meſſen:

o o

o und ſo weiter. —

So können drei Perſonen, wovon von Zweien jedes ein Ende, und das Dritte die Mitte hält, in einem halben Tage die Reihen für eine große Menge Bäume ausſteken. Es verſteht ſich, daß gleich jedesmal da, wo die Schnur hinweiſet, ein Pfahl als Mark geſtekt werden muß. Man kann dieſes Ausmeſſen mit einem Zwirnsfaden und drei daran gebundenen Bleiſtiften, zu Hauſe auf einem Bogen Papier gar leicht lernen.

Mittel gegen die Haaſen.

Das Verbinden der Stämme mit Stroh, oder mit 3 Spänen iſt bekannt. Man kann ſie aber auch durch

durch folgenden Anſtrich ſchützen: Man nimmt einen Theil Lehm, und einen Theil friſchen, von allem Stroh befreiten Kuhmiſt, gießt die nöthige Menge ſtinkende Miſtlake hinzu, und miſcht ein wenig Rindsblut darunter, damit der Anſtrich nicht zu ſchnell vom Regen abgewaſchen werden kann. Dieſe Miſchung wird ſo dünne gemacht, daß ſie ſich mit einem Pinſel bei trokener Witterung bequem auftragen läßt. Dieſer Anſtrich verſtopft nicht, wie anderer Anſtriche von Fett die Poren der Bäume; vielmehr iſt er der Geſundheit derſelben zuträglich, verhindert das Anſezen des Mooſes und der Flechten, und die mit dieſer Salbe beſtrichenen Bäume werden gewiß nicht von den Haaſen angegrifen.

Auch dadurch verhütet man den Haaſenfraß, daß man im Herbſt die Stämmchen mit einer Miſchung von Thran, Assa Foetita und Talg anſtreicht.

Ein' oder die andere Beſchüzungsart iſt indeß im Winter durchaus nothwendig, weil außerdem in einer einzigen Nacht ganze Pflanzungen von den Haaſen zu Grunde gerichtet werden.

Wenn man um die Baumſchulen Fäden von Spagat zieht, und Lappen daran hängt, welche in einer Miſchung von in einander gerührtem Schweinfett, Schießpulver, Fiſchſchmalz und Teufelstrek getaucht ſind, ſo ſpringt kein Haas darüber. Werden die Lappen im Winter vom Schnee überwittert, oder vom Froſt erſtarrt, daß ſie nicht mehr ſo durchdringend riechen, ſo nimmt man nur alle 3 — 4 Tage einen Hafen mit Glut, und thaut den Geſtank durch Unterhalten des Gluthafens wieder auf.

Uni=

Univerſalmittel gegen alle Krankheiten der Bäume.

Obwohl eure Bäume, wenn ſie nach meiner Vorſchrift behandelt werden, ſchwerlich oder ſelten an Brand, Krebs, Räude, Kreze, Schwind, Moos ꝛc. kränkeln werden, ſo will ich euch doch ein Univerſalmittel gegen alle mögliche Krankheiten anrathen.

Schaf't nemlich einen kranken Baum gleich ohne viel Umſtände weg, und ſezt einen andern an ſeine Stelle.

Die beßte Verzäunung

wäre die allgemeine Obſtbaumpflanzung aller Ortsbewohner. Ich will euch ein andermal den lebendigen Zaun aus Weißdorn machen lehren, der, nur Hand breit, ſo feſt wie eine Mauer da ſteht, zweihundert Jahre dauert, und durch dem auch kein Vogel zu ſchlüpfen im Stande iſt.

Sieben und zwanzigſtes Kapitel.

Kurzer Unterricht zur Erziehung der Zwerg- und Spalier-Bäume auf Quitten- und Johannis-Stämmen.

Simon. Liebe Nachbarn! Es iſt ſehr oft der Fall, daß man auf einem Plaze nicht wohl einen hochſtämmigen Baum anbringen kann oder will. Da hat man nun ein Mittel erfunden, Birn- und Apfelbäume auf eine ſolche Weiſe erziehen, daß ſie niemals ſehr in die Höhe wachſen, ſondern gleichſam Zwerge von Bäumen bleiben, jedoch mit den ſchönſten und gröſten Früchten all ſtrozen.

Buzhofer. Ei, wie geht man denn das an?

Si-

Simon. Man pelzt nämlich die Birnzweige nicht auf Birnwildlinge, ſondern auf Quitten; und Aepfelzweige nicht auf Aepfelwildlinge, ſondern auf Johannis-Stämme.

Lippleder. Izt . . halt! Was ſind denn das: die Quitten, und die Johannisſtämme?

Simon. Beide ſind ſtrauchartige Fruchtſtämme; in ihrem natürlichen Wuchſe bringen die erſtern Quitten und die lezteren kleine Aepfel. Wenn ſie aber, wie geſagt, gepelzt werden, bringen ſie diejenige Sorte Birnen oder Aepfel, die man darauf pfropft, und weil ſie als Unterſtamm nur einen ſtrauchartigen Wachsthum haben, werden auch die darauf gepfropften Zweige nie ſehr groß, wenn ſie gleich von einem hochſtämmigen Baum genommen ſind.

Wieningauer. Ei, das iſt ja ſchön! Aber wo bekommt man denn ſolche Quitten- und Johannis-Stämme?

Simon. Sie ſind ſchier bei einem jeden Gärtner in Städten zu bekommen, und wenn man nur erſt einen Stamm hat, läßt er ſich durch Steklinge und Ableger, wie auch durch Wurzelausläufer ſo leicht wie eine Felberſtaude (Weiden) vermehren.

Hiezu findet ſich ein ausführlicher Unterricht im erſten Jahrgang der Bauernzeitung (1819) Seite 22.

Buzhofer. Nun, ich möchte wohl hie und da um mein Haus und in meinem Garten einige ſolche Zwergbäume haben!

Simon. Ueber die Zwergbaumzucht ſind ſchon mehrere Bücher vollgeſchrieben worden, und ſo gar ausführlich kann ich euch hier keinen Unterricht erthei-

len. Denn es gibt verſchiedene Moden in der Zwerg-baumzucht, indem man ſie als Spalier- oder Geländerbäume, als Pyramiden, Kugelbäume und Keſſelbäume erzieht.

1.
Erziehung eines Spalierbaums.

So wie der Liebhaber am vortheilhafteſten handelt, wenn er ſich ſeine Zwergſtämme ſelbſt erzieht, ſo iſt es vorzüglich gut, die Unterlage gleich an Ort und Stelle zu ſezen, und bei den Pfirſchen, die auf Mandel veredelt werden ſollen, die Mandel dahin zu ſteken, wohin ein Spalierbaum kommen ſoll. Alle Stämme, die an Mauern zu ſtehen kommen ſollen, ſezt man nicht dicht an dieſelben, ſondern macht zwiſchen den Wurzeln und der Mauer eine nicht allzuſtarke Schicht Raſen, weil dieſe Mauern in der Tiefe gern Salpeter erzeugen, wodurch die Wurzeln leiden. Uebrigens gibt man einem vom andern 6 Ellen ſchräge Entfernung.

Nun aber, Nachbarn, merket auf! Die Hauptſache zur Erziehung eines ſchönen Spalierbaumes iſt der Schnitt, und da kommt alles darauf an, daß man ſie in den erſten drei Jahren von ihrer Veredlung an alle Frühjahre tief und ſtark verſchneide.

In jedem dieſer Jahre muß ihnen der Schuß, den ſie im vorhergehenden Sommer machten, im Frühjahre wieder bis auf wenige Augen weggeſchnitten, und alſo dem Stamme alljährlich nur eine Länge von wenigen Augen aufgeſezt werden.

Nimmt eine Kreide und zeichnet auf den Tiſch. — Schaut's her! Ich ſeze den Fall, daß der Zwerg-

Stamm

Stamm den erſten Sommer nach der Verſezung alſo gewachſen iſt,

ſo ſchneide ich den herauswärts gewachſenen Aſt künftiges Frühjahr ganz weg, ſuche mir auf die Seiten hinaus jene zuſammen, welche gleiche Stärke haben, ſchneide alle andern weg, die zuſammgeſuchten aber bis auf 3—4 Augen zurük.

Sehet! So—:

Buzhofer. O! Da iſt ja jzt wieder alles verſtümmelt!

 Simon.

Simon. Und doch wächſt er bis auf den Herbſt wieder ſo an, daß er wird, wie dieſer:

Lippleder. Schau! Jzt gibt er ſich ſchon breit, und jagt nicht mehr ſo in die Höh', wie der im erſten Sommer!

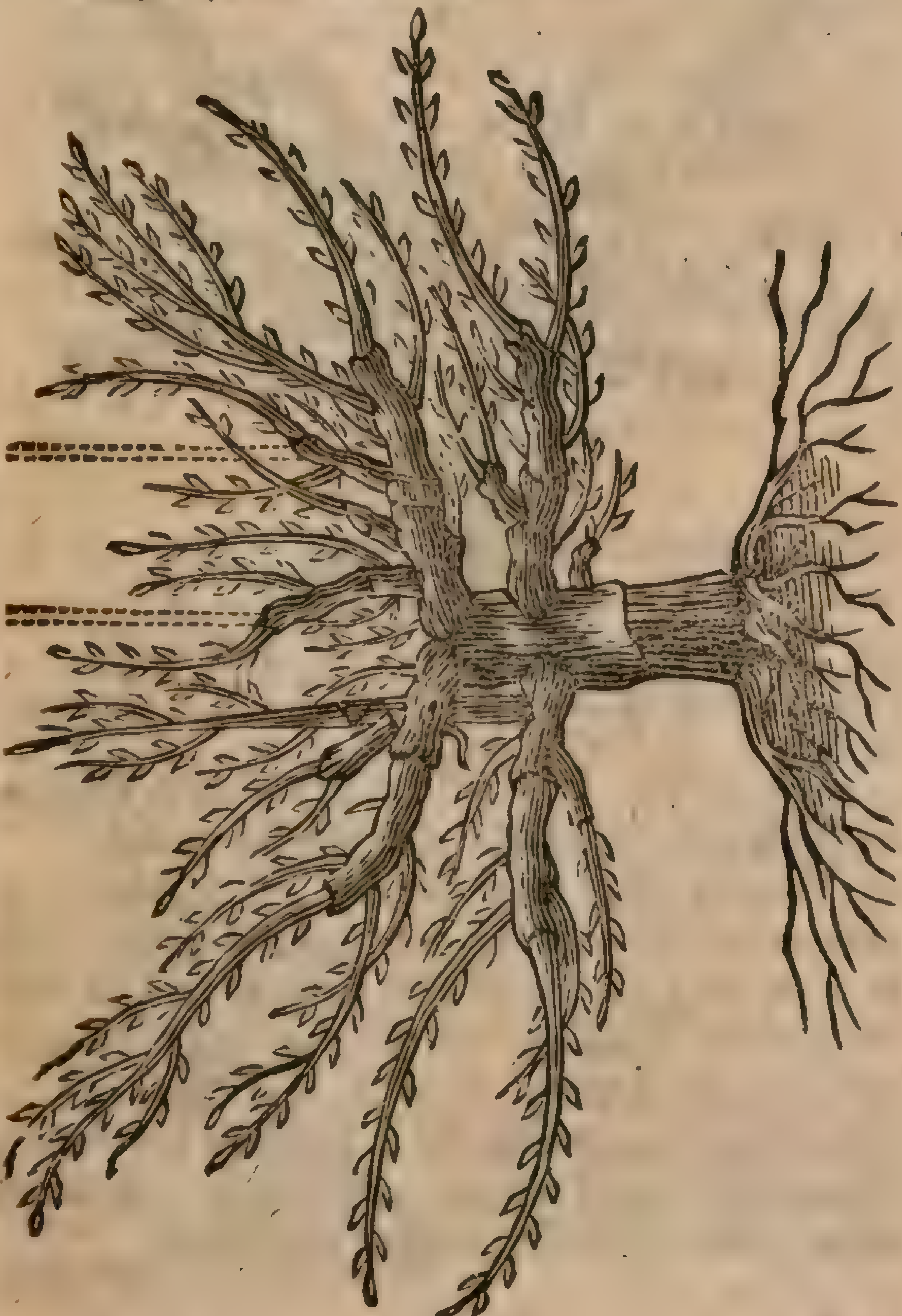
Simon. Und doch iſt er noch bei weitem nicht regelmäßig! — Er muß nun abermal ſo zugeſchnitten werden, wie ihr hier ſehet.

Buzhofer. Ei! das hätt' ich mir nicht vorgeſtellt!

Simon. Betrachtet die Zweige jzt ja recht, welche ich weggeſchnitten habe, und denkt ſelbſt darüber nach, warum juſt dieſe? —

Nun macht er wieder gewaltige neue Triebe, und ſeine Geſtalt wird jzt ſchon viel regelmäßiger.

Seht! ſo — allenfalls:



Buz.

Buzhofer. Ei! Ja jzt iſt's ein ſchöner Zwerg-Baum!

Simon. Aber doch noch nicht recht. Drei Frühjahre nacheinander muß er geregelt und geſchnitten werden. Jzt iſt es aber erſt 2 Jahre lang geſchehen. Allein heuer folgt der lezte Schnitt, wie hier zu ſehen.

Buzhofer. Ah — jzt! Ja jzt ſeh' ich's, daß ihm die Aeſte ſchön nach den Seiten wachſen werden.

Simon. Jzt ſchau nochmal den Wuchs vorn vom erſten Sommer an, wo Lippleder geſagt, daß er ſo in die Höhe gejagt habe. Wenn du denſelben allererſten Wuchs mit dieſem allerlezten vergleicheſt, und die Schnitte und Wüchſe von Jahr zu Jahr recht betrachteſt und ſtudireſt, ſo kannſt du den Zwerg-Baumſchnitt vom Anſchauen mehr lernen, als wenn ich dir einen ganzen Tag darüber vorſchwäzte!

Die

Die künftigen Jahre wird er zwar auch noch ſchiklich und nach Erfodërniß beſchnitten, aber es werden ihm die ſich nun anſezenden Fruchtäſte nicht mehr ſo ſehr genommen. Doch aber iſt ſehr oft nöthig, daß man ihm ganze Klumpen von Fruchtaugen und ſelbſt die ſchönſten Fruchtäſte wegſchneide, wenn er nemlich faſt nichts mehr als lauter Fruchtzweige und gar keine Holzzweige treibt, wie dieſes oft der Fall iſt. Man muß ihn dann gleichſam wieder verjüngern, weil er außerdem nicht mehr weiter wachſen und vor lauter Tragbarkeit ſich erſchöpfen würde. (Es kommt hiebei viel darauf an, ob der Zwerg auf Johannis- oder Quittenſtamm veredelt iſt u. ſ. a.)

Ausnahme von der Regel: Pfirſchigbäume ſoll man in den erſten 3 Jahren ſchier gar nicht beſchneiden.

2.

Pyramiden.

Alle Zwergbäume des Kernobſtes müſſen ſo tief an der Erde veredelt werden, daß die Veredlungsſtelle mit in die Erde zu ſtehen kommt. Denn weil das Edelreis einen ſtärkern Wuchs, als die Unterlage hat, ſo würde es ohne dieſe Vorſicht vom Winde leicht umgebrochen.

Die Pyramidenform iſt unſtreitig die ſchönſte, weil ſie ſo wenig Plaz einnimmt, die reichſten Erndten gibt und zugleich das ſchönſte Obſt liefert.

Lippleder. Was für eine Form hat denn ein Pyramidenbaum?

Simon. Seine Form beſteht darin, daß er von der Erde an mit Aeſten auf allen Seiten beſezt iſt, und gegen den Gipfel hin nach einem richtigen Verhältniß abnehmend ſpizig zuläuft.

Buz-

Buzhofer. Aha, ſo! Die ſind alſo ganz anders, als die Spalierbäume, denn dieſelben werden wie ein Fächer nur nach zwei Seiten auseinander gezogen!

Simon. So iſt es! — Will man eine Pyramide erziehen, ſo ſchneidet man den gerade in die Höhe ſchießenden Trieb ſo weit zurük, daß er unten an der Erde Seitenzweige machen muß. Der ſtärkſte Trieb, gewöhnlich der oberſte, wird zum Leitzweig behalten, und geht gerade in die Höhe; die Seitenzweige aber müſſen wagerecht zu ſtehen kommen, und wenn ſie gleichfalls in die Höhe wachſen wollten, ſo ſchlingt man Bindfaden, an einem Häkchen befeſtiget, um dieſelben, und beugt ſo die Seitenzweige nieder, indem man die Häkchen in die Erde ſtekt. Anfangs wird das junge Aeſtchen nur wenig gebeugt, von 14 zu 14 Tagen aber ſchlingt man den Bindfaden tiefer.

Wird beim Verſezen oder nach Umſtänden auch ſonſt, das Abſtuzen des Hauptaſtes unterlaſſen, ſo ſterben die untern Aeſte ab, und die Pyramide wird von unten auf leer. Der Hauptaſt muß daher jedes Jahr auf das vierte oder fünfte Aug an ſeinem Jahrestriebe niedergeſchnitten werden.

3.

Kugelbäume.

Kugelbäume pflanzt man auf Gartenbeete, oder auch in Baumgärten mit Hochſtämmen vermiſcht, und zieht die weichlichern Sorten auf ihnen. Sie werden 4 bis 6 Schuh hoch gebildet mit ohngefähr 5 bis 6 Seitenzweigen, denen während des ganzen Baumlebens ein Pfahl gegeben wird. Alle nach innen wachſende Zweige werden ausgeſchnitten. Die Krone des Kugelbaumes muß luftig erhalten, und übrigens der Baum nach gewöhnlichen Regen alljährlich beſchnitten werden.

4. Keſ-

4.

Keſſelbäume.

Keſſelbäume gehören eigentlich nur in die Eken der Rabbaten. Die Höhe des Schaftes ſchwankt zwiſchen 1 und 3 Schuh mitten inne. Seine Geſtalt gleicht der eines Bechers, der oben weit, unten aber eng iſt. Der Keſſel ſoll ſich gleich unten von der Erde auf bilden, daher das Edelreis bis dicht an die Erde zurükgeſchnitten werden muß, doch ſo, daß es noch zwei bis drei geſunde Augen behält, die ſich untereinander nahe ſtehen. Die Zweige, welche aus den oberſten Augen erwachſen, werden ſorgfältig gepflegt, um ſie durch einen verſtändigen Schnitt gehörig zu verſtärken und zu verlängern. Späterhin werden in abgemeſſener Entfernung Pfähle eingeſchlagen und 3 Reife an ihnen übereinander gebunden. An dieſen Reifen bindet man ſo viel wie möglich, in einer gleich weiten Entfernung ſowohl Haupt- als Seitenäſte ſo an, daß ſie nicht gerade aufſtehen, ſondern ſenkrecht zu liegen kommen. Es iſt vorzüglich darauf zu ſehen, daß die Krone des Keſſelbaumes nicht wild und verworren werde.

Acht und zwanzigſtes Kapitel.

Von dem Nuzen der allgemeinen Anpflanzung aller Feld- und Grundſtüke mit Obſt-Bäumen.

Simon. Glaubt mir's Nachbarn: die Oekonomie hat in Zukunft nur zur Obſtbaumzucht eine reele Zuflucht. Ihr verſteht mich vielleicht nicht: — ſo glaubt mir's einsweilen auf's Wort!

Denket

Denket nur ein halb. Jahrhundert zurük, und dann zieht eine Vergleichung an der Gegenwart vorbei in die künftigen Zeiten eurer zahlreichen Enkel. Von was ſollen dieſe leben, wenn ſie nicht eine neue Nahrungswelt im Luftraum finden? —

Die drei Bauern ſehen Simon ohne Sinn und Begriff für dieſe Worte an.

Simon. Vor hundert Jahren hat in ganz Deutſchland noch kein Menſch etwas von den Kartoffeln gewußt, und man hatte dennoch Ueberfluß an Nahrungs-Mitteln. — Wie aber würde es jezt ausſehen, wenn wir die Kartoffeln nicht hätten?

Buzhofer. Ach, Herr Jeſus! in den theuren Zeiten hätten ganze Dörfer verhungern müſſen!

Simon. Wie wir jezt die Kartofeln bauen, und in allerlei Formen als Speiſe genießen, ſo werden unſere Nachkommen im Obſtbau ihre Zuflucht finden. — Sie werden auch den Luftraum in Beſiz nehmen!

Buzhofer — verfolgt mit einem neugierigen Blike die weiten Fernen des Luftraums — gegen alle Welttheile —

Simon. Und da werden die Nahrungsquellen für die tauſendfach vermehrten Geſchlechter ſich öffnen und auflöſen in Ueberfluß — wie eine Wolke in Millionen fruchtbare Regentropfen. — Nach einer Pauſe — Dann werden die Völker ihre Bitten emporſchiken zu Gott um Segen für die Früchte auf der Erde und über der Erde.

Die drei Bauern — ſchweigen — und ſtehen in neuen Gedanken. Es kniſtert und dämmert im Gehirn, und die Morgenröthe der Erkenntniß ſtrahlet hellere Einſicht in ihren Geiſt.

Simon.

Simon. Nun, ſo wachet auf, Nachbarn! Indem ihr das entfernte Ziel erſtrebt, macht euch die nemliche Sache zugleich für die Gegenwart reich. Oder ſoll ich euch aus fremden Beiſpielen zeigen, wie einträglich der Obſtbau iſt?

Im Jahre 1796 pflanzte Paul Schmitt zu Mühlhauſen, im k. Landgerichte Höchſtädt, auf ſeine Felder 500 Stük Zwetſchgen-Bäume. Dieſe Anpflanzung vermehrte er jährlich bis auf 1200 Stük. Nach 6 Jahren bekam er davon ſchon einige Zentner, und in den folgenden Jahren 12 — 15 bis 20 Zentner Zwetſchgen. Im Jahre 1812 bekam er bei 80 Zentner. — Hievon verkaufte er 74 Zentner zu 9 fl. 30 kr., und löſete ſomit über 700 fl.

Buzhofer. Ei, Tauſend!

Simon. Unweit der Stadt Kizingen liegt der Fleken Klein-Lankheim. Der Fleiß der dortigen Bewohner hat die vormals unfruchtbaren Sandſteppen in unzählige Aleen der fruchtbeladenſten Zwetſchgen-Bäume umgewandelt. Vormals wuchs in dem, mehrere Fuß tiefem, gelblichen Sand nur mageres Getreid. Da gab der Beamte des Ortes, der verſtorbene Amtskaſtner Fenk, ums Jahr 1800 den Bauern den Rath: die magern Felder mit jungen Zwetſchgen-Bäumen in geraden Richtungen dergeſtalt zu bepflanzen, daß ſtets zwiſchen dieſen Fruchtbaum-Aleen einige Aker-Bifang's unbepflanzt, und zwiſchen den Bäumen ſelbſt ein Raum von 20 bis 24 Fuß bliebe. Die Bauern folgten dem wohlgemeinten Rath. Der Getreidbau litt dadurch nicht im geringſten, vielmehr, da die Schatten der Bäume die Getreidpflanzen gegen die allzuſehr

bren-

brennenden Sonnenſtrahlen zu ſchüzen begannen, vermehrten ſich die Erndten; die Aehren der gewöhnlichen Getreidarten wurden größer und vielkörniger, das Stroh höher, und nach einigen Jahren lieferten die Bäume ſchon ſo reichliche Früchte, daß man auf deren Verwerthung im Großen Bedacht nehmen mußte.

Die Klein-Lankheimer verkaufen nun jzt ſchon ganze Schiffsladungen getrokneter Zwetſchgen nach Frankfurt und Holland, und von mehr denn zweimalhunderttauſend Zwetſchgen-Bäumen, welche nun die Getreidäker Klein-Lankheim's beſchatten, erzeugte ſich für die Grundbeſizer ein ſo beträchtlicher Erwerbzweig, der im Durchſchnitt auf fünfzehn bis zwanzigtauſend Gulden veranſchlagt werden darf.

So belohnt ſich der Fleiß und die Beſiegung landwirthſchaftlicher Vorurtheile!

Wieningauer. Nachbarn! Wie iſt euch bei dieſer Beſchreibung? —

Simon. Bei dieſem Gewinne hab' ich den Nuzen des auf den Aekern dennoch ergiebigen Getreid- Gemüs- und Futterkräuter-Baues nicht angeſchlagen. — Korn, Weizen, Haber, Heidekorn oder Buchweizen, Kartoffeln, Esparcette und Brabanter Klee ꝛc. wechſeln überall gegen einander ab, und verbreiten durch die Fluren das angenehmſte Farbengemiſch.

Buzhofer — mit Gefühl — Das möcht' ich ſehen!

Simon. Hätten aber die braven Klein-Lankheimer den Rath ihres Amtskaſtners in den Wind geſchlagen, wie Andere thun, ſo hätten ſie noch immer nur unfruchtbare Sandſteppen, und öde Flächen ohne ſonder-

derlichen Nuzen, wie ihr — habt. Nachbarn! Es iſt Zeit, nachzufolgen! Säum't ihr, ſo werden Andere euch voreilen.

Das ganze Land wird bald ein Garten!

Baiern iſt neugeboren aus den Zeitereigniſſen hervorgegangen. Es geſtalten ſich Induſtrie und Fleiß neu, und, unter dem Segen des großen Hausvaters da droben — umblüht das ſchöne Königreich in Frühlings-Jugend unſern lieben König.

Wieningauer — nimmt den Hut ab — Nun, das laß ich gelten! Möchte Baiern ein Paradies für ihn ſeyn —: Iſt wahrhaftig der beßte König auf der Welt!

Lippleder. Hat wohl der König auch eine Freud mit der Oekonomie?

Simon. Das wollt' ich glauben! Hat ja zu Lieb und Nuz der Oekonomie den landwirthſchaftlichen Verein geſtiftet: — einen Sammelplaz für den Rath und die Erfahrungen aller Gutsbeſizer und Bauern; und Er, der König ſelbſt, iſt Protektor dieſes Vereins.

Lippleder. Ah! — Da muß er freilich wohl eine rechte Freud mit der Oekonomie haben!

Simon. Da heißt's dann: Wer immer für die Oekonomie etwas Beſſeres weis, der trete auf, und theile es mit, damit es allen Unterthanen zu Nuzen komme!

Wieningauer. Der gute König!

Simon. Wie ich ihn in München das erſtemal geſehen habe auf der Schranne — —

Lippleder. Auf der Schranne? — Den König? —

Simon.

Simon. Nun ja, freilich, den König, unſern allergnädigſten Landesvater!—

Lippleder — Hätteſt Du auf der Schranne geſehen? —

Simon. Ei, freilich! Da geht er alle Samſtage hin! Mitten im Gewühl und Gedräng geht er da unter den Bauern herum, und fragt und ſpricht ſo herablaſſend und freundlich über den Preis des Getreides, oder über andere häusliche Verhältniſſe, wie Du als Vater mit Deinen Kindern ſprichſt.

Buzhofer. Ah — geh!

Simon. — wichtig und ganz außer ſeinem gelaſſenen Karakter — Ich hab's ja ſelbſt geſeh'n in München, — wiſcht ſich die Freudenthränen aus den Augen — Mich hat der König gegrüßt! . .

Buzhofer. Wenn's nur nicht ſo weit wär bis München, ich ging einmal hin — auf die Schranne.

Simon. Ja ja, auf der Schranne könnteſt Du ihn ſehen, recht gemein und lieblich, mitten unter ſeinen fleißigen Bauern! Man ſieht es ihm gleich an, daß er der Baiern König iſt: groß, majeſtätiſchſchön, und ſo ein aufrichtiges menſchenfreundliches Antliz, daß es einem ordentlich im Herzen wohl thut, wenn man ihn nur anſchauen kann.

Buzhofer. Na: — Werden's ihm die Bauern doch ſagen, wie lieb wir ihn Alle haben!

Simon. Das weis er ſchon, der König, das weis er wohl.

Wieningauer. Wie heißt's im ſchönen baieriſchen National-Geſang?

Heil

Heil unſerm König! Jeder giebt
Sein Leben für Ihn hin.
Wir fühlen es, daß Er uns liebt,
Und wir, wir lieben Ihn!

Simon. Wie er beim lezten Getreid-Mangel ſeinen bedürftigen Bauern beigeſprungen iſt, wird man ihm ewig nicht vergeſſen. —

Buzhofer. Ich nicht, Nachbar, und meine Kinder auch nicht! Sapperment! Ich hab' Getreid zu Saam und Speis gefaßt aus dem königlichen Kaſten, und ich hätte mit den Meinen verhungern müſſen, wenn der König nicht geholfen hätte.

Simon. Es ſoll Dir Dein Haus abbrennen, und der König baut Dirs wieder auf, wenn Du in der Feuer-Verſicherungs-Anſtalt eingeſchrieben ſtehſt, und wo nur Dein Aug hinſchaut, da findeſt Du Spuren der weiſeſten Einrichtungen und der väterlichſten Sorgfalt des Königs. — Alles Das hat er geſchafen, wo Krieg und unverſchuldete Unglüksfälle aller Art Ihm ſeinen guten Willen erſchwerten. Laßt es nun erſt einige Jahre Friede ſeyn, und er wird alle ſeine Unterthanen um ſich herum wieder zu jenem Glük und Wohlſtand bringen, indem wir uns vor dem Jahr 1796 befanden.

Wieningauer. O! Gott erhalte und ſegne unſern König!

Simon. Aber, — Nachbarn! Ihr dürft nicht beim alten Schlendrian bleiben; denn — wie ich geſagt habe: Baiern blüht neugeboren um ſeinen König umher, und wenn ihr dem ſo eifrigen Bemühen des Königs für euer Glük als wakre Männer an die

Hand

Hand gehen woll't, ſo verlegt euch hauptſächlich auf den Obſtban: Das ſieht der König gern!

Glaubt mir ſicherlich: Das Getreid ausgenommen, iſt Nichts in der Welt, wovon man ſo nüzlichen und heilſamen Gebrauch machen kann, wie das Obſt. Nach dem Feldbau iſt unſtreitig der Obſtbau das edelſte, ſchönſte und nüzlichſte Geſchäft, nicht nur für den Landmann, ſondern auch für jeden Hausvater, der einen Garten, oder auch nur ſo viel Grund beſizt, wo eine Henne ſcharren kann.

Sicherer, als auf die Obſtbaumzucht kann kein Kapital auf Intereſſen gelegt werden. Ein guter Obſtbaum iſt der beſte Schuldner trägt er auch einmal im Jahre ſeine Zinſen nicht richtig ab, ſo zählt er ſolche im andern und dritten Jahre gewiß ſehr reichlich.

Unſtreitig iſt die Benuzung des Bodens als Obſtbaumfeld eine der einträglichſten, weil andere Benuzungen auch damit verbunden werden können.

Man hat zwar in neuern Zeiten in der Landwirthſchaftskunde große Fortſchritte gemacht; allein noch iſt man nicht auf denjenigen Grad des Erzeugniſſes geſtiegen, zu dem die Erde als Obſtbaumfeld benützt werden kann, da der allerhöchſte Ertrag das Ziel aller landwirthſchaftlichen Benuzungen des Grund und Bodens ſeyn muß, und man ſich erſt dann einer hohen Kultur rühmen kann, wenn man dieſem Ziele ſo nahe als möglich kommt.

Ein wichtiger Theil der Vervollkommnuug unſerer Erde beruht auf der Baumzucht. Wie viele Millionen Bäume könnten noch ſtehen nur in einem Erdſtrich von 1000 □ Meilen! Das Pflanzen der Bäume

ſoll

ſoll nicht länger dem freien Willen oder der Trägheit der Grundeigenthümer überlaſſen werden.

Es kann doch nur wenige Menſchen geben, die von der Nüzlichkeit des Obſtbaues nicht überzeugt wären. So ſollten denn nicht allein große und kleine Landwirthe ſich mehr mit deſſen Vermehrung und Verbeſſerung beſchäftigen, ſondern ganze Gemeinden, Städte ſowohl als Dörfer, ſollen ſich vereinigen, und ihre Aenger, Triften, Weiden und alle übrigen, oft nichts produzirenden Pläze mit guten Obſtbäumen bepflanzen; ja, ich könnte mir nichts Erhabneres denken, als wenn ich durch ein Stadtthor einging, und rechts und links wären an den Häuſern hin grüne Bäume, und die Wände mit goldnem Obſt behangen!

Es leidet gar keinen Zweifel, daß ſchon die einzige allgemeine Obſtbaumzucht einem Staate ein weites Feld zur Wiederemporhelfung des geſunkenen Nazionalwohlſtandes eröffnen würde.

Die jungen Bäume müſſen aber ſo entfernt von einander gepflanzt werden, daß ſie ſich gehörig ausbreiten können, und ihnen der Zugang der Luft und Sonne von allen Seiten offen iſt, auch deßhalb, damit der Getreid-, Gemüs-, Futterkräuter- und Gras-Wuchs darunter nicht gehindert werde. Jeder Baum bekomme einen Pfahl, und werde dicht mit Dornen umbunden, um das Vieh im erſten Jahre davon abzuhalten.

Auf, Nachbarn! Wollt ihr euch denn nicht die nächſte und leichteſte Quelle des Wohlſtand's und Reichthums öffnen und fließend machen? Wie leicht könnte jeder von euch, wenn ich recht wenig ſage, zweitauſend Bäume auf all ſeinen Grundſtüken herumſtehen haben —?!

Lippleder. Ei, Plaz hätten wohl noch zehnmal mehr! Aber ſie ſteh'n halt nicht ſo leicht da!

Simon. Warum nicht? Wenn ihr zum Exempel im Herbſt' die Gruben in dem Felde grabt, welches ihr im Frühjahr mit Haaber und andern Sommerfrüchten bebauen wollt, ſo ſezt ihr ja mit Beihilfe eurer Leute im Frühjahr vor dem Sommerbau des Tags leicht hundert Bäume, und wenn ihr's einmal in der Uebung habt, in einer Woche — Tauſend..!

Wieningauer — mit funkelndem Aug. — Ja, glaubſt Du? —

Simon. Da ſtehen hernach die tauſend Bäume; die Müh iſt — vorbei; ihr bauet nun euer Getreid wie ſonſt auf die Aeker, pflügt und eggt wie vor; die Linien, wo die Bäume ſtehen, bebaut ihr mit Kartofeln, Dorſchen, Bodenkohlraben, frühen Mäy-, dann weißen, rothen, gelben Rüben, Kohl, Würſching, Zwiebel, Kürbiſſen u. dgl., wie Ich es mache; und ſo nehmt ihr im zweiten Jahre ein anderes Feld her, und die Tauſende vermehren ſich; — in ein paar Jahren fangt dort und da ſchon ein Baum zu tragen an; im Jahre darauf tragen wieder mehrere, endlich die meiſten, und endlich Alle! Und — Nachbarn! Das will was heißen: Pflanzungen anzulegen, die Jahrhunderte ſtehen! —

Wenn dann jährlich nur der zehnte Baum tragen ſollte, und wenn ich vom zehnten Baum nur 1 fl. berechne, ſo tragen 2000 Bäume jährlich 200 fl. Gewinn.

Lippleder. O, im Herbſt 1816 hab' ich von einem Holzapfelbaum 11 fl. 49 kr. gelöſet.

Simon. Und was ich von ſo vielen tauſend Obſtbäumen

bäumen jährlich für Laubſtreu bekomme, die Fuhren nach Hundert, und wie ich da die Felder düngen kann, das Alles geht als Zugabe noch gratis in meinen Nuzen.

Buzhofer. Sapperment! Wir ſollen's doch längſt beſſer bedacht haben!

Simon. Ich habe doch nur den zehnten Baum berechnet. Und wer wird wohl nur von ſeinem zehnten Bifang ein Getreid erwarten? — Es können alle zweitauſend Bäume tragen, und dann habt ihr jährlich 2000 fl. Gewinn!

Buzhofer — voll Eil' und Eifer. — Na, wie ich ſchon geſagt habe: Ich bepflanz' alle meine Grundſtüke mit Obſtbäumen, ich mach' alles akkurat wie Du!

Simon — rechnet fort. — In einem Jahre 2000 fl., in zwei Jahren 4000 fl. . . .

Lippleder. Jzt . . halt . . .

Simon — in acht Jahren 16,000 fl., in zehn Jahren zwanzigtauſend Gulden —

Lippleder — der den Mund zu ſeinem Halt zum zweitenmal ſchon wieder offen hatte, — bringt ihn — von neuen Gedanken überwältigt, lange nicht mehr zu, und, wie eine Bildſäule ſteht er da, und ſtirrt Simon an.

Simon. Nachbarn! Nur zu 1 fl. hab' ich den Baum angeſchlagen! Ihr könnt eure Bäume alljährlich vermehren, und — die auf den Brachfeldern ſo gut, als jene, welche im bebauten Felde ſtehen, geben jährlich ihre reichen Erndten.

Lippleder — wie aus einem Traum erwachend. — Ich hab' genug! So hab' ich's noch nie bedacht!

 Laßt

Laßt Alles liegen und ſtehen Nachbarn, und wo ihr ſeyd und hin woll't, da kehret um, und pflanzet Obſtbäume!

Neun und zwanzigſtes Kapitel.

Bitte des Verfaſſers an alle Herren Beamte, Geiſtliche und Schullehrer ꝛc. um ihren entſcheidenden Einfluß auf die Beförderung der allgemeinen Obſtbaum-Pflanzung.

Ich habe hier die Obſtbaum-Zucht auf eine neue, eigene Weiſe verhandelt. In einem möglichſt engen Raume doch bis zum Ueberfluße umſtändlich, lullt ſich der trokne Stoff redend dem gemeinſten Faſſungs-Vermögen ein.

Indeß — all mein Bemühen von meinem Schreibpulte weg — trägt vor die Ohren des Landvolkes nur todte Buchſtaben, und kein Leben.

Aber auf Sie, Verehrungswürdige! ſeze ich große Hoffnungen. Sie ſind der Ankündigung dieſes Werkes mit einer beiſpielloſen Theilnahme entgegen gegangen. Sie werden den hohen und ſchönen Beruf als Vormünder der Nazion noch wirkſamer um den Zwek meiner Bitte ſchlingen. Nur wo Sie meinem Bemühen Geiſt einhauchen, nur wo Sie meinem Saamen Erdreich geben: Da werden Früchte wachſen!

Wohlan! Es erhebe ſich die allgemeine Obſtbaum-Zucht in Baiern!

Es werden die wahren, aber ſo lange verborgen gelegenen Goldadern des Nazional-Reichthums dem Volke aufgedekt! —

Veranſtalten Sie, Verehrungswürdige! nach Leſung dieß — durch Ihren Einfluß auf Unterhabende, auf Eltern — und Schulkinder in Ihre Hände einen Sammelpunkt von Obſtkernen aller Gattungen. —

Wo

Wo baieriſche Herzen ſchlagen, da blühen Saamen-Schulen empor!

Laſſen Sie durch Ihre Lokalblätter das ganze Publikum zur Theilnahme einladen! Sammeln Sie durch Privat-Subſkripzion eine kontinuirlich' bethätigende Konkurrenz! — Halten Sie dieſen Vorſchlag, halten Sie dieſe Veranſtaltung nicht für unwichtig. So muß es ſeyn, wenn aus der Sache was werden will, ſonſt wird's damit Nichts, wie es bisher Nichts geworden.

Verkennen Sie nicht den hohen — unſchäzbaren Werth dieſer Angelegenheit. Von Obſt-Kernen iſt zwar die Rede: aber unter Obſtkernen ſtellen ſie ſich ſo viele Bäume vor — —, die für ganze Menſchen-Geſchlechter Jahrhunderte durch Sie — ſtehen werden, als Nahrungs-Magazine die ſich alle Jahre von ſelbſt füllen — Manna vom Himmel!! — Verkennen Sie nicht den unausſprechlichen — Werth eines Obſtkernes, an dem Gott die Güte zugleich und die Allmacht ſeiner Schöpfung durch das ſo wunderbare Werden und Seyn eines fruchttragenden Baumes kund thut!

Nebenzu, und bis aus der Saamen-Schule die Stämmchen zur Veredlung heranwachſen, geben Sie der Sammlung gekaufter oder zum Geſchenk erhaltener Stämmchen einen kleinen Raum, und leiten die Erziehung zur Kronhöhe.

Jezt iſt zu Allem der rechte Punkt der Jahreszeit — in einer bis zum Mai fortdauernden Periode.

Wählen Sie eine geſchäftige Hand zur Aufſicht, zur Mitſorge u. ſ. w.

Erwägen Sie den unmittelbaren, den ſchnell folgenden — Segen. In 8 Jahren ſtehen die Pflanzungen

gen ſchon da, wie wir ſie jzt uns im Geiſte noch denken! Es iſt wichtig genug, daß Sie die Sache ganz überdenken. Wir geben dem Volke eine neue Welt, wir öffnen der Menſchheit eine neue Nahrungsquelle: wir ſind's, von denen unſre Nachkommen ihren Wohlſtand datiren: wir ſind's, die dem Vaterlande Millionen nüzen!

Wer bleibt zurük—wo Alle aufſtehen zum Werke?

Plan.

Baiern! Wir wollen unſerm König ein Denkmal ſezen. —

Wie ein elektriſcher Schlag ergreif' euch dieß tief durchdachte Wort: es werde Wort und Will' und That — der ganzen Nazion!

Die Einführung des allgemeinen Obſtbaum-Baues im ganzen Königreiche ſey das würdige Denkmal für den allgeliebten König. Es iſt dauerhafter, als von Erz und Stein; — es wird nie mehr vergehen; es iſt auf die ſich ewig verjüngende Natur gebaut — hervorgegangen aus der Liebe ſeines Volkes! —

Ha! Ich ſeh' patriotiſchen Eifer auf euren Wangen entbrennen, ich ſeh' euer Aug entglühn! Tauſend edle Patrioten reichen im Geiſt mir feierlich die Hand zum Bunde!

Nun wohl! So geſchehe denn alſo.

Beſtimmung.

Edle Baiern! Die Sach' darf nicht bleiben beim Wort, — ſie muß gedeihen zur That! —

In allen Bezirken des Landes ſey das Eintrefen meines Buches das Signal zum allgemeinen raſchen Anfang!

Heil und Seegen dem ganzen Lande!!

Drit-

Drittes Buch.

Wer ſonſt ſteht in dem Kreiſ', als Du? Dich läßt man walten —
Nur das, was Du ſchaf'ſt, werd' ich ſeh'n!
O, möchte doch in beſſeren Geſtalten —
Die — Schöpfung mir entgegen geh'n!

Erſtes Kapitel.

Lebensgeſchichte des Karl Moll.

Auf dem Rükwege von Dachsheim.

Simon. Ja ja, lieber Karl, Dein Vetter, der Schuhmacher, hielt Dich nach dem Tode Deiner Eltern ein wenig zu ſtreng; Du warſt ihm gar ein überläſtiges Erbtheil von ſeinem Bruder.

Moll. O! Wie oft geiſelte er mich, ohne daß ich nur wußte — warum? mit dem Knieriemen ſo durch, daß an meinem ganzen Leibe kein heiles Flekchen mehr war!

Simon. Aber — ſo ſollen's Anverwandte — nicht machen!

Moll. Zu den immerwährenden Schlägen und Püffen geſellte er noch den Hunger; denn gar nie bekam ich ſatt zu eſſen.

Simon. Ach Gott! Wenn Kinder keine Eltern mehr haben, ſind ſie ſchlimm daran. —

Moll.

Moll. Endlich, an einem Freitag, es war ein ſtürmiſches Wetter d'rauſſen, (o, wie war mir ſo weh im Herzen,) da wekte mich der Vetter nach Mitternacht aus dem Schlafe, hieß mich anziehen, nahm mich dann ſchweigend bei der Hand, und führte mich um's Dorf weg hinter den Wald, wo er alſo ſprach: „Hier haſt du in dieſem Saktuch zwei Hemden, deinen Rok und einen halben Laib Brod. — Und nun geh, geh eh' der Tag graut aus der hieſigen Gegend, ſo weit man dich kennt, und ſo immer fort — wohin dich deine Füſſe tragen! Wofern ich dich je hier wieder ſehe, oder in der Nähe erfrage, ſo will ich nicht Tobias Moll heißen, wenn ich dir nicht wie einem Luder das Fell über die Ohren ziehe."

Simon. Ha, und er hat doch ausgeſprengt, Du ſelbſt ſey'ſt ihm heimlich bei Nacht entlaufen.

Moll. Ich wollte noch reden.. weg war er! — Ein Uhu fing nicht weit von mir eine Waldtaube, deren Klaggetön mich aus meiner Betäubung wekte. Mir wurde ſo ſchauerlich! Alle Augenblike glaubte ich, mein Vetter werde hinter einem Gebüſch als Mörder auf mich hervorſpringen. Mich ergriff Todesangſt. Ich warf den Bündel von mir, fing, was ich konnte, zu laufen an, und war bei Sonnenaufgang in ferner, mir ganz unbekannter Gegend des Waldes. Ich ſank ermattet nieder, und meine Augen ſchloß, in der Nähe eines murmelnden Baches unter einer Tanne ein langer Schlaf. —

Simon. Armer Freund!

Moll. Ein beſonderes, höchſt wunderbares Ereigniß fügte es, daß ich, als ich wieder erwachte, in

dieſem

dieſem Walde einem Bauer das Leben rettete. Er nahm mich hierauf als ſein eigenes Kind an, und da ich in einer Unterredung mit dem Herrn Pfarrer des Ortes, Spuren eines geſunden Verſtandes verrieth, ließ dieſer Bauer auf Zureden des Herrn Pfarrers mich aus Dankbarkeit ſtudieren.

Simon. Ei, welch ein Glük für dich!

Moll. Ich war in die rechten Hände gefallen. Zwanzig Jahre bin ich nun von Lichtendorf weggeweſen. Die erſten zehn Jahre ſtudirte ich, und die lezten zehn Jahre war ich Hofmeiſter eines jungen Grafen — von ſeinem zehnten bis in ſein zwanzigſtes Jahr.

Er hat nun ſeine Güter in Beſiz genommen und geheirathet. Mein Vater Bachmayer und ſein Weib ſind geſtorben. Da drängte und trieb's mich hieher in der Heimath ſüſſes Behagen — in Deine Arme, mein Simon!

Simon. Und wirſt Du bei mir bleiben?

Moll. Ich kann zu keinem klaren Entſchluß kommen, was ich nun thun ſoll. Ich habe durch die Güte des Grafen, und durch eigene Erſparniß etwa an 4000 fl. Kapital; könnte mir alſo allenfalls irgend ein kleines Anweſen kaufen, und ſo mich verſorgen; aber wer bin ich? Ich hab keinen Dienſt, ich kann kein Gewerb!

Simon. Freund! Mir fährt da ein herrlicher Gedanke durch den Kopf. Der Oed-Bauer Gſchray — gleich neben mir — iſt der Gant nahe, und hat ſein Anweſen um 4000 fl. feil geſprochen. Wie wär's . . ? Niemand in der Welt iſt beſſer daran als wer Grund und Boden hat, und ihn zu benüzen, weis. Kauf Dir dieſen Bauernhof, und bleibe hier. —

Zwei-

Zweites Kapitel.

Muſter einer Bäuerin als Mutter und Erzieherin.

Theres, Simon's Weib, ſchikte ihre Kinder fleißig in die Schule, unterrichtete und übte ſie aber auch zu Hauſe in den nüzlichen Kenntniſſen des Chriſtenthums, des Leſens, Schreibens und Rechnens. Sie wußte die Pflichten der Hauswirthin mit den Mutterpflichten immer auf's Schönſte zu vereinigen.

So lange ihre Kinder noch unter zwei Jahren waren, richtete ſie ihr Hauptaugenmerk blos dahin daß die Kinder immer wohl gereiniget und geſund erhalten wurden. Vorzüglich verwahrte ſie dieſelben vor Brandwein und Kaffee. Sie hatten daher auch von ihrer erſten Jugend an eine geſunde lebhafte Farbe. Man wußte in Simons Hauſe nichts von böſen Köpfen, von Grind und Kräzen, welche blos von Unreinlichkeit der Betten, der Wäſche und des Körpers herkommen. Frühzeitig badete ſie ihre Kinder im kalten Waſſer, litt keine warmen Pelzhauben, kein Naſchwerk, noch weniger aber, daß man den ganzen Tag in ſie hineinſtopfte. Konnten ſie einmal laufen, ſo gewöhnten ſie dieſelben an eine härtere und rauhere Lebensart. Dieß that ſie aber nicht auf einmal, ſondern, je nach und nach kamen rauhere Liegerſtatt, gröbere Kleidung, härtere Speiſen, und dann ließ ſie dieſelben bei jeder Witterung in dem nemlichen Kleide frühzeitig an Hiz und Kälte gewöhnen, und viel Bewegung im Freien machen.

Ihre Erziehungs-Eigenſchaft war Ueberlegung und Feſtigkeit. — Sprachen ihre Kinder mit ihr, baten

baten ſie ſie um etwas, ſo hielt ſie mit ihrer Antwort einige Zeit zurük, und beſann ſich, was ſie ſagen, und was ſie gewähren ſollte. — Verſprach ſie etwas, ſo hielt ſie's den Kindern, ſchlug ſie ihnen etwas ab, ſo half auch kein Bitten, keine Thräne, keine Unart, kein Ungeſtümm mehr.

Die Kinder merkten dann auch bald, daß, wenn die Mutter einmal Nein geſagt hatte, ein langes Weinen nicht mehr helfe.

In andern Bauernhäuſern aber plerren die Kinder, welche ſchon öfter durch Weinen ihren Willen durchgeſezt haben, ganze Stunden fort, bis ſie erhalten, was ſie verlangen. Thörichte Eltern! —

Selten war daher die Ruthe nöthig. Schlug ein Kind unlieb ein Fenſter entzwei, oder zerbrach einen Hafen, ſo bekam es keine Schläge. Das kann ja auch Erwachſenen paßiren! Aber gefliſſentlicher und vorſäzlicher Ungehorſam wurden hart geſtraft, jedoch ohne Merkmale eines Zornes, und ohne Flüche und Scheltwörter.

Wenn die Kinder etwas größer wurden, ſuchte ſie bei ihnen die Liebe zur Beſchäftigung zu erweken, und zwar ſo, daß die Kinder immer ſo etwas zu thun hatten, wodurch ſie Andern eine Gefälligkeit, eine Freude machten. Da gewöhnten ſich dann die Kinder zugleich an Arbeit — und Nächſtenliebe. Was ſie zufällig an Kleidern haben mußten, ließ ſie ihnen immer als Belohnung, weil ſie dieſes und jenes Gute gethan hätten, — machen u. ſ. w.

Simon der über Alles wachte, ging ruhig ſeinen äußern Geſchäften nach, da er ſah, daß ſeine Kinder in den Händen einer ſo verſtändigen Mutter blieben.

Wohl

Wohl dem Bauer, der ein ſolches Weib gefunden hat!

Zeitlich wurden die Kinder mit Gott bekannt gemacht. Alles, was man hatte und genoß, wurde der Güte Gottes zugeſchrieben: Das war der Anfang zum Chriſtenthume; das Auswendiglernen der Gebethformeln ſelbſt wurde verſchoben, bis die Kinder auch verſtunden, was ſie betheten. Mit der ſorgfältigſten Wachſamkeit wurde für Erhaltung der Schamhaftigkeit u. ſ. w. — geſorgt.

Mit Herzlichkeit ſprach Theres zu ihren Kindern öfters:

Liebe Kinder, ſeyd doch gut,
Folget meinen Worten,
Es iſt noch kein böſer Menſch
Wahrhaft glüklich worden.

* * * * * * * * *

Machet eure Kinder nicht furchtſam.

Roſine, ein Kind von 3 Jahren weint —. Urſchl, die Dirn', macht außerhalb der Thür' ein erſchrekendes Geräuſch, und ſpringt dann mit verſtellter Angſt herein — Jeſus! Roſinerl, ein kohlrabenſchwarzer Mann — der Wauwau iſt da draußen — der frißt dich! G'ſchwind ſey ſtill, daß er dich nicht hört: er paßt auf dich hinter der Stiegenthür'!

Roſinerl — weint noch —

Urſchl — poltert mit dem Ellenbogen hinter ſich an die Thür' — Hör'ſt du! Jzt kommt er gleich herein — ängſtlich — O Herr Jeſus! der Wauwau! Zufällig macht die Mutter von Außen die Thür auf. Das Kind thut einen lauten Schrei des Schrekens und der Angſt.

Die

Die Mutter. Was giebt's denn? Ei, Urſchl, ich kann mir's ſchon wieder einbilden! Ich unterſage dir's zum Leztenmal, die Kinder mit ſolchen Dummheiten zu ſchreken. Das hängt ihnen ihre ganze Lebenszeit nach, und ein für allemal: das laß ja bei Seit's!

Drittes Kapitel.

Der Oed-Bauer Gſchray, — grundgeſcheid im Wirthshauſe zu Reitern.

(An einem Tiſch voll Bauern.)

Gſchray — ſchnupft Tabak — Nix ſtix, Schnupftabaksbüchs! — Ich ſag euchs, Kammeraden, daraus wird Alles nix!

Veit — trinkt — Ich ſag's halt auch! mit der Hand fechtend. — He! — 's hat der Lezte noch nicht geſchoben! Simon ſammt den Dachsheimer-Bauern, müſſen zulezt noch mit Schimpf und Schand ablaſſen von ihrem tollſinnigen Beginnen. Sie müſſen! —

Thomas — an einem andern Tiſche. — Was giebt's denn, Veit, was machen's denn, die Dachsheimer?

Veit. Ei, weißt Du denn das nicht? Am Sonntag war der geſcheide Simon Strüf bei ihnen drüben, und — was weis ich, da graben nun die vier Dachsheimer Bauern in ihren Gärten auf den ſchönſten Stellen, daß es nur Sünd und Schad um das Gras iſt, ganze Streken in ihren Gärten um, und wollen Obſtkerne bauen, und Bäume ziehen, wie die Lichtendorfer.

Thomas — mit froher Theilnahme. — Was Das thun die Dachsheimer? Nun, Gottlob, daß doch einmal Ein Dorf damit nachfolgt!

Veit. Was ſagſt Du? — Gottlob? — Holl' Dich der Teufel mit ſammt deinem . . . . Ei, Gott verzeih mir meine Sünden! O Du einfältiger Gimpl Adam, ſiehſt Du's auch nicht ein, daß man es längſt ſo gemacht, und nicht auf uns gewartet hätte, wenn etwas damit heraus käme? Heh? Unſere Vorfahren waren auch keine Narren! —

Thomas. Das ſieht man. Denn ſonſt hätten wir nicht einmal einen einzigen guten Obſtbaum und auch ſonſt wenig bei uns in Baiern. Es hat mir der Herr Pfarrer erſt vor einem halben Jahre erzählt, daß unſere älteſten Vorfahren in Deutſchland nur dichte und finſtere Wälder, nur ungeheuere Sümpfe und Moräſte vor ſich erblikten, umgeben von kalter und feuchter Luft, mit immerwährenden Regen und Nebel. Bären, Wölfe, Elendthiere, Auerochſen und andere wilde Beſtien bewohnten Baiern. Sehet aber jzt um euch! Haben's unſere Vorfahren gelaſſen, wie ſie's gefunden haben? Und ſollen wir es ſo laſſen, wie unſere Vorfahren es uns hergerichtet? Ich glaube nicht! Ich denke, wir ſollen 's Land eben ſo fleißig noch immer mehr verbeſſern! Und damit ich den braven Dachsheimern nicht zurük bleibe, will ich noch heute thun, was ich ſie thun ſehe. Wirth, da iſt meine Zeche! — geht ab.

Kaspar . . Dunner — der Thomas hat Recht! Wenn Alle anfangen, ſo kann's was werden mit Baiern! Straf' mich Gott, da bin ich auch dabei!

Es tritt der Schullehrer in die Stube.

Kaspar.

Kaspar. Ah, grüß Sie Gott, Herr Lehrer! Was haben's denn da für ein Buch?

Schullehrer. Das iſt das Wochenblatt des landwirthſchaftlichen Vereins in Baiern. Hab' eben ſo darin herumgeblättelt, und gefunden, daß man's jzt in ganz Baiern ſo macht, wie Simon Strük zu Lichtendorf: Alles pflanzt Obſtbäume!

Kaspar. Ei, leſen Sie uns doch ein wenig etwas vor!

Schullehrer. Herzlich gerne. Da gleich im Anfange heißt es gar ſchön:

Herr Stadtrath Joſeph Ernſt Strüpf zu Bamberg, kaufte vor mehrern Jahren aus beſonderer Liebe zur Feldwirthſchaft mehrere Grundſtüke, und ſezte viele 100 Obſtbäume darauf. Die meiſten trugen ſchon im dritten Jahre Früchte.

Im Jahre 1809 brachte er einen, gegen einige Gulden Beſtandgeld ſeit unfürdenklichen Zeiten als Hütplaz benüzten Strich Landes zu 15 Morgen käuflich an ſich. Dieſer Plaz trägt jzt 1200 Stük Zwetſchgenbäume, vortrefliches Korn und Gerſte, auf demſelben Feldſtriche, nach bereits gezeitigten und herausgenommen weißen Rübenſaamen, gelbe Rüben, welche als Schaffutter zur Winterszeit benüzt werten, und in den Baumreiher Gemüß und Erdäpfel.

Ein anderer Plaz trägt ſeit 1811, 1800 Zwetſchgenbäume in ſchönſten Reihen, und mehrere gaben 1814 ſchon die erſte Frucht.

Im Jahr 1812 beſezte Herr Strüpf die Seehöfer Landſtraße, welche vorher mit Kaſtanien-Bäumen angepflanzt war, mit 400 Zwetſchgen-Bäumen, 1000 Aepfel,

Aepfel, und Birnſtämmchen. Gleich in der Nähe am Stokſee ſtehen 400, dann an demſelben, und auf dem Kapellenſtüke 350 Zwetſchgen-Bäume.

Eine Waldſtreke von 25 Morgen, jzt zu Feld gemacht, iſt ſeit 5 Jahren mit 1600 Zwetſchgen-Bäumen reihenweiſe beſezt.

Herr Strüpf ſah bald ein, daß er aus ſeinen Waldungen durch den Obſtbau ungleich mehr gewinnen werde, als durch eine Holzverwerthung, nach 50jährigem Nachwarten bis zur Brauchbarkeit des Holzes.

Er ließ daher ſeine Waldungen ausſtoken, die ebenen Flechen zu Feld umlegen, die Streken mit Berg und Thal aber mit 4000 Kirſchenſtämmchen, und 1000 Aepfel-, Birn- und Nußbäumen beſezen, welche der Unebenheit des Bodens ungeachtet, in geraden Reihen fortlaufen.

In dieſem ſich ſehr gut anlaſſenden Fruchtbaum-Walde wächſt ihm Holz von höherem Werthe, und kömmt jährlicher Ertrag der Früchte.

Mehrere hundert ſpaniſche Schafe finden auf dem mit Eſparcette und andern Futterkräutern eingeſprengten Boden einen Theil des Jahres immer eine vortrefliche Nahrung.

Kaspar. Alle Wetter! Was mag das in kurzer Zeit für eine Schöpfung werden!

Schullehrer. Gegenwärtig hat Herr Strüpf etliche dreißigtauſend Obſtbäume auf ſeinen Grundſtüken ſtehen.

Kaspar. Poz — Granatſtern! Wenn's bald mehrere Grundbeſizer in Baiern ſo machen!

Schul-

Schullehrer. Geſchieht ohnedieß ſchon überall. Höret nur:

Im königl. Landgerichte Göggingen, ſteigen ohngeachtet des kieſigen Grundes ſeit mehrern Jahren die herrlichſten Obſtbaum-Pflanzungen empor.

Arheim ſezte im Jahre 1813 neu 132 Aepfel-, 133 Birn-, 168 Zwetſchgen-, 12 Kirſchen- und 6 Welſchnuß-Bäume, zuſammen 451 Stüke.

Zu Lüzenburg waren im Jahre 1813 bereits 5378, im Jahre 1814 aber 6247, alſo um 879 mehr.

In Dofertingen hat Kultur-Aufſeher Michael Schmid über 100 Bäume gepfropft, und einige Hundert junge Bäume ſind geſezt worden.

In Gablingen ſind über 300 bis 3jährige Bäume gepflanzt worden. Im Ganzem hat dieſer Ort ſeit 3 Jahren erhalten zu den bisherigen 100 tragenden Apfelbäumen und 177 dergleichen Birnbäumen, 931 Bäume Zuwachs, und der Schulgarten zählt ſchon 200 veredelte Bäume.

In Geſſertshauſen ſind dem Obſtſtande zugewachſen 268 Bäume.

In Göggingen ſind 80 Aepfel- und 30 Birnbäume zuſammen 110 Bäume nachgeſezt worden.

In Haunſtetten ſind 212 Stüke junge Obſtbäume geſezt, und 104 okulirt worden, nebſtdem wurden 150 Allee-Bäume geſtekt.

Holzhauſen erhielt 35 Obſt-Bäume mehr, Hürbling 261. —

Schullehrer. Und ſo geht es fort, Freunde! Alles iſt rege und lebendig: — Bürger und Bauer, — wer nur ein Bißchen Grund hat, ſezt Bäume darauf.

Allgemein iſt man zur Einſicht gekommen, daß der Obſtbaum, welcher wenn er einmal auf ſeinem bleibenden Standorte ſteht, keine Wart und Mühe mehr braucht, die erſte Hand in der Oekonomie verdiene. Will weiter leſen.

Kaspar. Herr Schullehrer, ich danke recht herzlich ſchön . . . es iſt genug! — Auf der Stelle will ich dazu den Anfang machen . . Sakerlot! Hab' das Ding noch nie recht bedenkt und gewußt! Wirth — da iſt meine Zeche! — geht — und der größte Theil der Bauern ſizt ſchweigend — und folgt auch nach.

Oed-Bauer Gſchray. So geht doch Alle zum Teufel, und werdet dem Narren ſeine Narren! — Zum Schullehrer — Hätt doch nicht glaubt, daß ſie auch unſer Herr Schullehrer in dem dummen Zeugs noch beſtärken thät' . . trinkt und ſingt:

Die ganze Welt hat ſich verkehrt,
Auf dem Reiter ſizt das Pferd
Und die Fiſche fliegen — . . . .

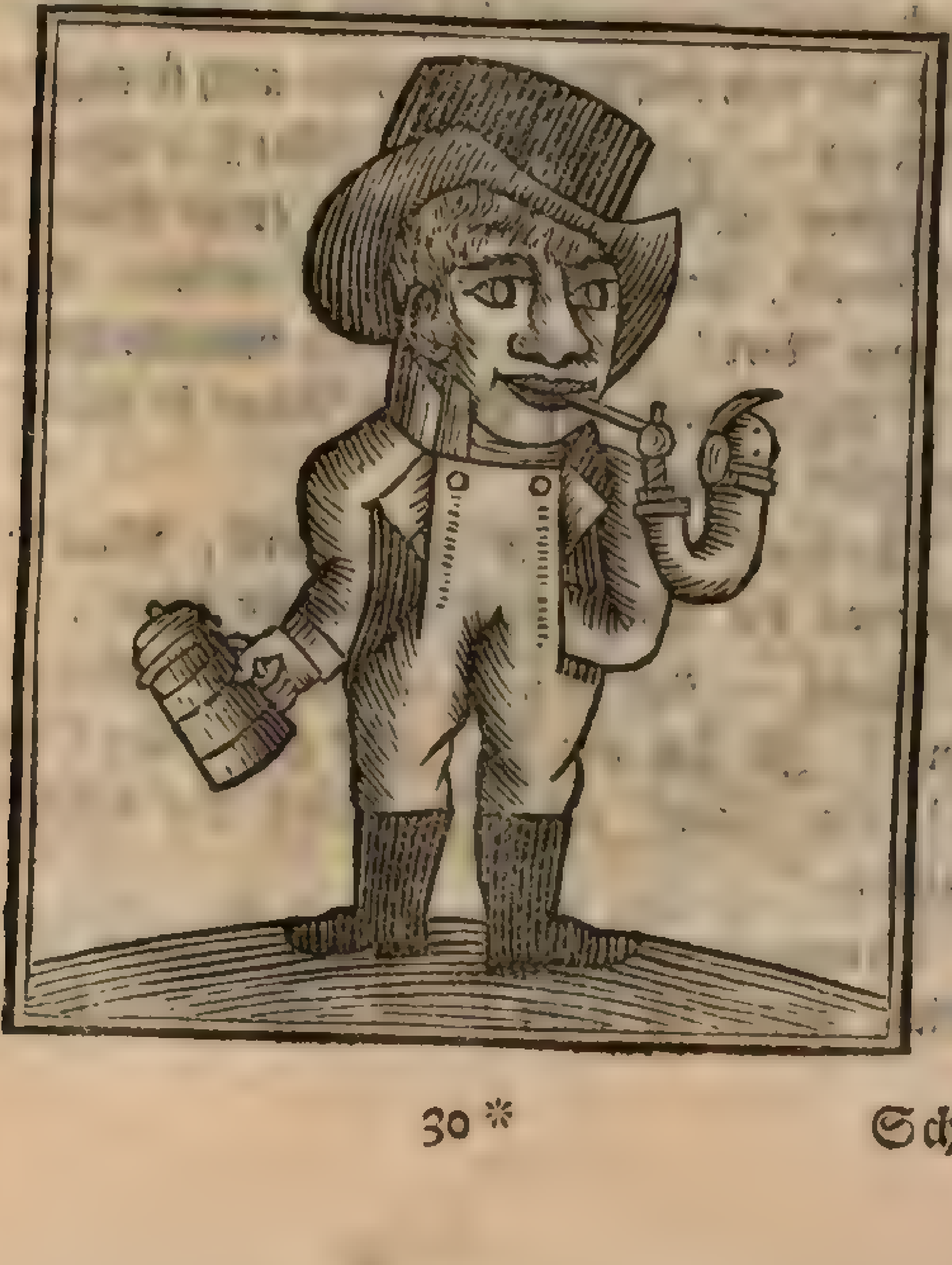
Schullehrer. Warum ſeyd ihr denn ſo ungehalten, Gſchray, auf die Obſtbaumzucht? Wir Schullehrer haben noch ein weit edleres Ziel, als der Oekonom, warum wir ſie allgemein eingeführt wünſchen. Wir ſehen nemlich bei unſerm Erziehungsberufe mit Leidweſen, daß ſich die heranwachſende Menſchheit immer mehr und mehr von der Natur entfernt. Mein Freund! Hier iſt der Ort nicht zur Erörterung. Es ließ ſich ein ganzes Buch über dieſe Bemerkung ſchreiben. Die Erziehungsſorgfalt wünſcht für das Landvolk eine Lüke ausgefüllt — zwiſchen der erſchöpfendſten Arbeit, und zwiſchen thieriſcher Ruhe.

Gſchray. Das verſteht der Teufel, was der Herr Schullehrer da meint!

Schul-

Schullehrer. Leider, daß er's verſteht! Da wird der zarten Jugend Sinn und Beſchäftigung — in Mangel etwas Andern — von Kindheit an eitel Puz und Tändelei: die Wiege des Luxus und des Hanges zur Ausſchweifung! Das Landvolk verkrüppelt! Seht die jungen heranwachſenden Burſche an! Wie ihr Körper, ſo wird auch ihr moraliſches Herz immer kleiner. Sie trippeln als entnervte Schwächlinge erbärmlich heran! Wo iſt der Väter Kraft und Mark? wo die alte Treu und Redlichkeit? . .

Ein anderer Bauer. Das iſt nur zu wahr. Iſt der Schlag Menſchen nicht mehr wie vor! Sind nur ſo Rozbuben! — heimlich zum Schullehrer, — z. B. der dort, mit der Tababspfeife im Munde! Jeder Laffe muß nun ſo einen Luller haben!



Schullehrer. Man gebe ihnen der goldnen Baumfrucht Pfropfreis in die Hand! Das iſt ein wichtiges, weites, unabſehbares Feld einer, die phyſiſche Menſchheit reſtaurirenden, neuen Beſchäftigung für ganze Generazionen! Das iſt der einzige Weg zum Geheimniß: die Menſchheit wieder zurük zu lenken zur Kraft und Moralität. Wo das Herz iſt, iſt auch die Kraft. Kraft iſt nur im Schooſe der Natur!

Gſchray. Kraft iſt auch hier im Bierkrug! He! Wirthshaus! . . . Eing'ſchenkt! . . . Gute G'ſundheit, Herr Schullehrer! Sieht ſich allenthalben nach ihm um. Was? — zum Teufel! . . . Iſt der ſchon wieder fort? . . . trinkt — — bis er unter den Tiſch fällt.

Der vorige Bauer Thomas kommt nach Haus.

Thomas. Höre, Weib! Da hab' ich dem Ding ſo nachgedenkt — wegen Obſtbau — wie Simon, — und ich bin nun entſchloſſen, gerade auch ſo anzufangen!

Weib — giftig — Was? Fällt Dir ſchon wieder was anders ein? Das hätt' mein erſter Mann längſt thun können, wenn er's hätt' thun wollen. Der war auch kein Narr! Haben wir nicht ohnehin Arbeit genug? Schau nur, daß Du die Felder ſo richteſt, wie mein erſter Mann!

Thomas. Das iſt ſchon recht, Weib! Aber wenn man die Sache noch verbeſſern kann. . .

Weib — fällt ihm in die Rede. — Was? Verbeſſern? Iſt Dir der Hof nicht gut genug? Schau' mal! Der Tropf da! So hätteſt Du nicht herein geheirathet!

Thomas — für ſich — Beſſer wär's für mich freilich, wenn ich nicht herein geheirathet hätte.

Der

Der andere Bauer Kaspar kommt auch nach Haus.

Kaspar. Höre, Margret! Da hat's juſt den Diskurs ſo geben — über Simon und die Dachsheimer und über den Obſtbau! Ich hab' das Ding mir nun überdenkt. Wir ſollen's doch auch ſo machen!

Margret. Mein Gott! Es wäre wohl längſt mein Wunſch geweſen! Wenn wir's nur verſtünden, und die Arbeit erzwingen könnten!

Kaspar. Lernen werd' ichs wohl auch können, wenn's die Dachsheimer lernen können? Und wenn wir uns auch ein paar Jahre einen Knecht einſtellen, und uns wie immer dazu die Mittel ernöthen müſſen, ſo kommt ja Alles in Bälde hundertfach wieder herein. Denn die Dachsheimer wollen vom Kern aus in acht Jahren ſchon viele tauſend tragbare Bäume haben. Auch in andern Orten, und überall, fangt man jzt an. So will ich doch auch nicht der Lezte ſeyn!

Margret. Du mein Gott! Hätte doch mein Vater ſchon ſo gedacht! Was hat all ſein Fleiß und Schweiß uns geholfen bei der Gutsübernahme? Wir mußten wieder da anfangen, wo vor 40 Jahren Er angefangen hatte!

Kaspar. Schau, was Dir da einfällt! Haſt meiner Seel Recht, liebes Weib! Die Kinder müſſen immer auch wieder da anfangen, wo die Eltern vor 30 — 40 Jahren angefangen haben. Und ſie laſſen es dann ihren Kindern auch wieder da, wo ſie, wo ihre Eltern, und wo ihre Großeltern es gelaſſen haben! Aber wenn man ein Gut mit Obſtbäumen bepflanzet, das bleibt hernach ein immer fortdauerndes Fruchtfeld beim Gut, das iſt ein — fort und fort — Nuzen gebendes Vollbringen für die Nachkommen!

Mar-

Margret. Du mein Gott! Und in 8 Jahren wär's geſchehen? Du lieber Mann! Was wird das ein Haufen Geld ſeyn! Unſre Kinder können dann recht gut weg heirathen von unſerm Hofe — auf viel größere Höfe. —

Kaspar. Ja ja, Geld bringen die Bäume genug, und welches von unſern Kindern einmal das Gut bekommt, dem können wir für die andern Geſchwiſterte alle Mittel der Hilfe an die Hand geben, wenn uns auch der Tod, wie man nicht weis, frühzeitig hinwegnehmen ſollte.

Margret. Ei, was Du da ſagſt! So hab' ich nun keine Ruhe mehr, bis die Pflanzung da ſteht.

Kaspar. Dann, liebe Margret, können wir uns aber auch ruhig aufs Ohr legen. Die Bäume werden für unſere Kinder wuchern und ſorgen!

Viertes Kapitel.

Simon Strüfs zweiter Unterricht, wie man den Dünger vermehren ſoll.

Die Dachsheimer Bauern, und dieſesmal auch der vierte Bauer, Kaspar Endl, kamen am nächſten Sonntag richtig wieder zu Simon. Erſt hatte es eine lange Erzählung gegeben, wie Kaspar Endl über die verſchnittenen Bäume geſtaunt, wie er ſie alle für verdorben erklärt, und über Simon gewaltig geſchimpft habe.

Simon. Und wie iſt es denn mit der Saamen-Schule für die Baumzucht? Habt ihr ſchon Beete gegraben?

Endl. Ja, eh ich mich umſah, war's bei meinen drei Nachbarn da geſchehen!

Buzhofer. Aber — beim Rigolen wurde uns warm, das iſt eine vertrakte Arbeit.

Simon. Es iſt nicht ſo gar ſchwer, wenn man dabei eine rechte Ordnung beobachtet.

Aber, Nachbarn! Ich muß euch noch etwas recht Wichtiges vortragen: vom Dünger. Da werdet ihr kurios darein ſchauen!

Allererſt muß ich ein paar Worte über die Miſtſtätten ſagen.

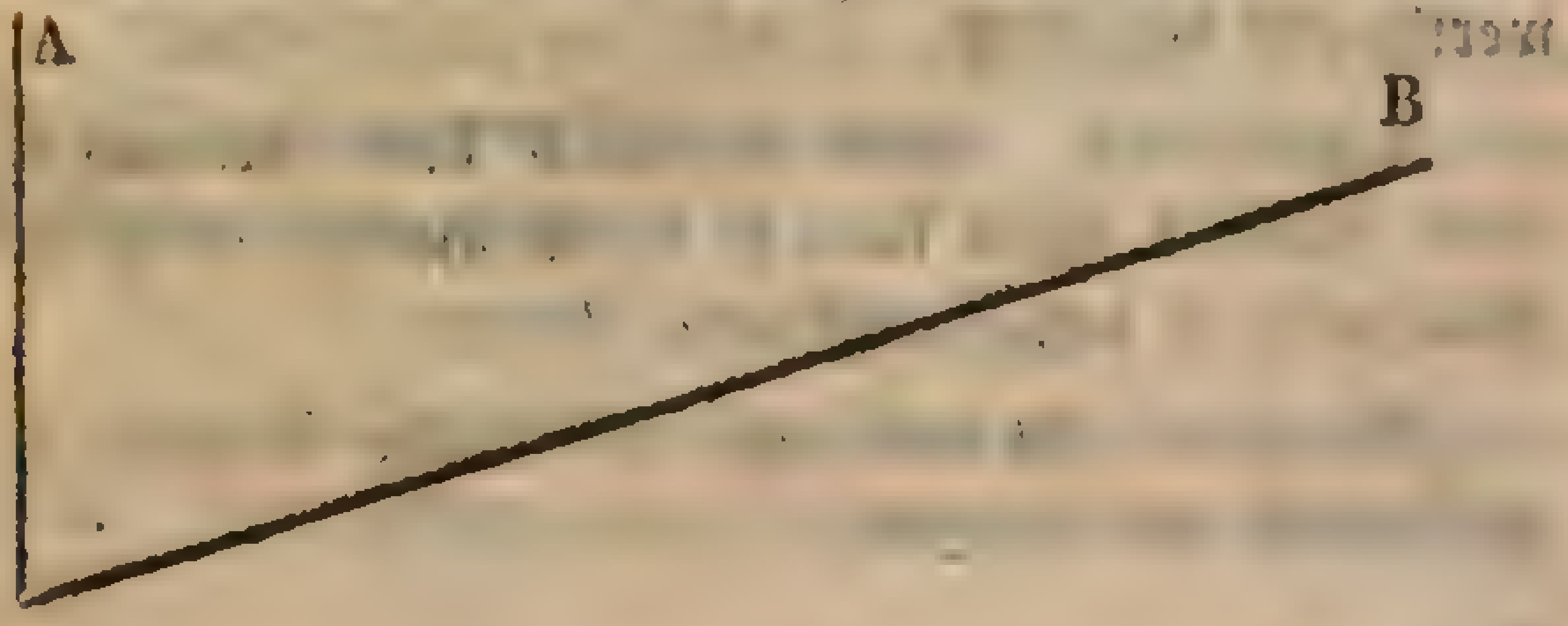
Es liegt ſehr viel daran, wie und wo die Miſtſtätte angebracht iſt.

Erſtens muß ſie eine Vertiefung haben, damit die Miſtjauche nicht ablaufen kann;

Zweitens muß ſie gut gepflaſtert, und an den Seiten gemauert ſeyn, damit ſich die Jauche nicht in die Erde ziehen kann. Vor dem Pflaſtern muß alſo der Boden einen halben Schuh hoch mit fettem Lehm oder Thon ausgeſchlagen, und die Mauerſteine an den Seiten müſſen mit Kalk gelegt werden, endlich

Drittens muß ſie ſo liegen, daß weder vom Dach, noch vom Hof ein Regenwaſſer darein rinnen kann.

Ich habe mir meine Dungſtätte auf dieſe Art angelegt



A iſt

A iſt die Vertiefung, in welcher der Dünger liegt, und nach B geht die ſchräge Erhöhung, auf welcher derſelbe geladen, und abgefahren werden kann.

Izt fragt ſich: wo ſoll die Miſtſtätte angelegt werden? Antwort: Sie muß in der Nähe der Stallung ſeyn, und eine ſolche Lage haben, in welcher ſie durch Gebäude vor der Mittagsſonne (von Morgen 9 bis Nachmittag 3 Uhr) geſchüzt iſt. Kann ihr eine ſolche Lage nicht gegeben werden, ſo iſt es für den Dünger und zur Zierde des Hofes ſehr gut, wenn der Umfang der Miſtſtätte mit Bäumen beſezt wird, die den Miſt beſchatten. Italieniſche Pappeln ſind hiezu am meiſten zu empfehlen; ſie ſind zugleich wegen ihrer Höhe als Blizableiter der Gebäude anzuſehen.

Buzhofer. Sapperment! Da dürften wir unſern ganzen Hof mit ſammt der Miſtſtätte verändern! — Das iſt leicht geſagt, aber welcher Bauer wird ſeine alte Miſtſtätte anders machen, als ſie bisher war?

Simon. Kurz und gut: Wenn es euch Ernſt iſt, eure Wirthſchaft empor zu bringen, ſo müßt ihr gar nicht darauf ſehen, wie jzt Alles iſt, ſondern ihr müßt es akkurat ſo machen, wie Ich euch's ſage:

In der Nähe der Miſtſtätte müßt ihr eine große Grube ausmauern laſſen, und aus den Ställen die Miſtjauche darein leiten. Denn der Urin iſt ſo viel werth, als der Miſt.

Lippleder. Was braucht's denn hernach eine extra Grube? Man kann ja die Miſtjauche gleich vom Stall weg in den Dunghaufen leiten!

Simon. Zu was man die Grube braucht, will ich hernach gleich ſagen.

Aber

Aber den Einwurf, daß man die Jauche gleich vom Stall weg in den Dunghaufen leiten kann, muß ich gleich jzt beantworten.

Es iſt nemlich für den obern Theil des Miſthaufens ein ſehr großer Verluſt, wenn die Jauche nur unter den untern Theil hinein rinnet, indeſſen die Oberfläche vertroknet.

Ich habe zwei eigene große Sprizkannen.

Da ſchöpft nun ein Knecht, oder die Dirn', alle Abende nach Sonnenuntergang dieſe Sprizkannen aus der Jauchgrube dreimal voll, und begießt alſo in drei Gängen die ganze Oberfläche des Miſthaufens.

Das iſt nun alle Tage eine ſchlechte Mühe, und iſt als eine eingeführte Ordnung, ſchon zur Gewohnheit. Es iſt gleich geſchehen!

Durch dieſes tägliche Begießen nun zieht ſich die Miſtjauche recht durchdringend in alle Theile des Miſthaufens ein, und verurſacht eine fruchtbare Gährung.

Wenn ihr aber die Miſtjauche aus den Ställen unter den Haufen hinein rinnen läßt, ſo kommt ſie nur dem untern Theile zu gut.

Da müßt ihr aber auch die Wirkung wiſſen, die mein Dünger auf den Aekern macht. Ein Fuder von meinem Dung iſt mir lieber, als fünf Fuder von dem eurigen! —

Elender kann man ſich ja gar nichts denken, als wie ihr mit eurem Miſte umgeht. Alles Regenwaſſer laßt ihr hinein rinnen, das . . .

Lippleder. Ei, das iſt ja gut!

Simon. Es iſt nicht gut, ſondern höchſt ſchädlich. Der Dung wird ausgeſogen und ausgelaugt, und

und die beſte Kraft geht verloren. Solcher entkräfteter Dung verhält ſich gegen meinen, wie reine Aſche gegen ausgelaugte, da das Salz weg iſt.

Endl. Bei mir rinnt von den Dächern kein Regenwaſſer ab — in die Dunggrube; und die Miſtjauche rinnt mir auf die Hofwieſe hinaus, welche dadurch außerordentlich begeilt wird.

Simon. Wenn Du blos Deiner Hofwieſe und nicht allen Gründen helfen willſt, kannſt Du die Jauche ſo rinnen laſſen. Wenn Du ſie aber ſammelſt, wie Ich es mache, erklekt ſie Dir nicht bloß auf den Miſthaufen, und in die Hofwieſe, ſondern auch auf alle andere Wieſen und Felder.

Endl. Ei, wie will ich ſie denn da überall hinbringen?

Fünftes Kapitel.

Von der Benüzung der Miſtjauche auf die Felder.

Simon. Wenn ich einmal ſage, daß die Jauche gerade ſo viel Werth iſt, als der Miſt, ſo ſoll man gar nicht mehr fragen, wie man ſie auf die Gründe auseinander bringen kann.

Jammer Schade! — Wenn man in manches Dorf kömmt, kann man vor lauter Moraſt und Unflatt kaum durch, ſo ſind alle Wege von Miſtjauche überſchwemmt, die nuzlos davon rinnt.

Seht! Ich hab' dort im Hofe zwei Karren, und auf jedem ein großes Faß.

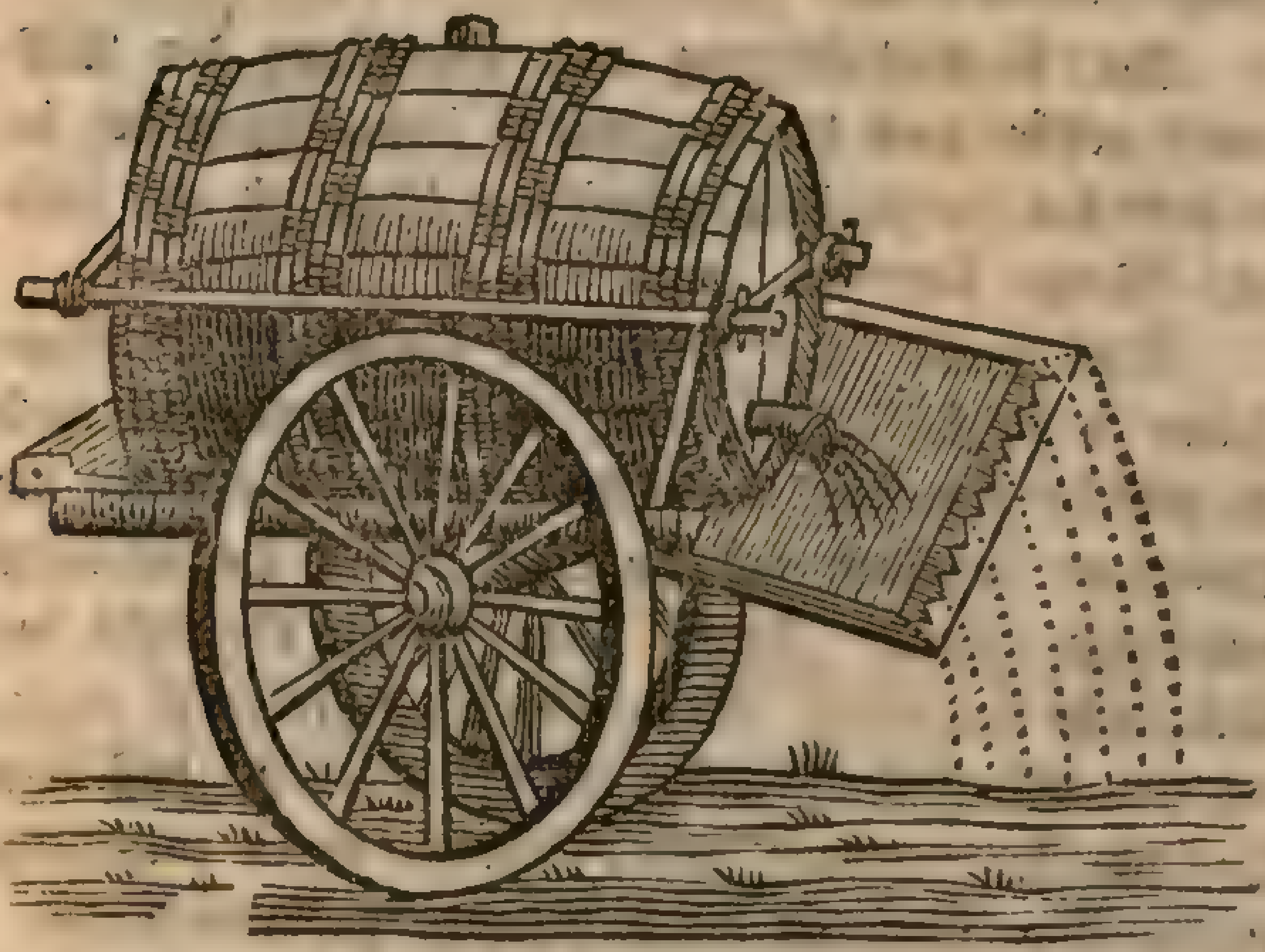
In dieſen Fäßern fahre ich meine naſſen Dünger auf die Felder. Auf das Spundloch oben wird beim

Ein

Einſchöpfen der Jauche ein von Brettern zuſammengemachter Trichter geſtekt. In der Jauchgrube iſt eine hölzerne hohe Pumpe, durch welche ich die Jauche in's Faß pumpe. Man kann ſie auch mit einem langſtieligen hölzernen Schöpfer gar leicht durch dieſen Trichter in die Fäßer ſchöpfen.

Nun fahre ich aufs Feld! O, Nachbarn! Was mir meine Jauche für herrliche Klee=, Gras= und Getreide=Ernten verſchaft, könnt ihr euch gar nicht vorſtellen!

Unterm Schlauchzapfen des Faßes iſt auf dem Karren ein Brett feſtgemacht. Ueber dieſes rinnt nun die Jauche, während ich langſam auf= und abfahre, gleichmäßig auseinander, weil am Ende des Brettes kleine Vertiefungen als Rinnleitungen angebracht ſind.



Buzhofer. Sapperment! Ein ſolches Faß laß ich mir auch machen.

Simon.

Simon. Man kann auch eine längliche Truche mit einem Dekel machen laſſen; iſt faſt noch beſſer.

Ich muß euch aber darauf aufmerkſam machen, daß dieſe Jauche vor dem Ausfahren entweder längere Zeit abſtehen, oder mit Waſſer vermengt werden muß, weil ihre Schärfe ſonſt ſchädlich werden könnte.

Wenn die Jauche im Sommer drei bis vier Wochen in den Gruben geſtanden, ſo hat ſie den gehörigen düngungsfähigen Grad der Gährung erreicht, und dann iſt es Zeit, ſie an ihren Ort zu führen. Es ſoll aber dieſes nicht in der Sonnenhize, ſondern früh Morgens oder gegen Abend geſchehen.

Am beßten iſt es nach einem gelinden Regen, da ſie ſich beſſer in das Erdreich ziehet. Nach Beſchaffenheit der Umſtände kann man ſie mit einem Drittheile Waſſer verdünnen. —

Zur Vervielfältigung und Veredlung der Miſtjauche gehört auch der menſchliche Urin, deſſen ſich beſonders bei großen Wirthſchaften wöchentlich eine ziemliche Menge ſammelt.

Man gieße daher nicht nur täglich die Nachtgeſchirre in die Miſtjauche aus, ſondern man ſtelle auch an gewiſſe Orte des Gehöftes Gefäße, worinnen die Bewohner deſſelben ſich am Tage dieſes Bedürfniſſes entledigen mögen. Dieſes wird ſodann ebenfalls der Miſtjauche beigefügt. Auch ſollte in einer wohl eingerichteten Wirthſchaft dafür geſorgt werden, daß kein Seifenwaſſer verloren gehe, ſondern dieſes ſorgfältig geſammelt, und unter die Miſtjauche gegoſſen werde.

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten! Da wird dann freilich, wie man ſagt, aus den Tropfen ein Meer!

Endl.

Endl. Auf ſolche Kleinigkeiten haben wir bisher gar nicht geachtet.

Simon. Nennt das ja keine Kleinigkeiten! Jeder Bauer könnte ſich leicht in den Stand ſezen, daß er ſeine Grundſtüke, und alſo nicht blos die Felder, ſondern auch alle Wieſen, Grasänger und Gärten fünf bis ſiebenmal beſſer düngen könnte, als er es bisher gekönnt hat.

Er könnte ſich alſo den Vortheil verſchafen, daß er ſtatt Einem Miſthaufen — ſo viel wie fünf oder ſieben hätte!

Buzhofer. Sapperment! Da iſt's der Mühe werth, daß wir die Ohren aufthun!

Simon. Liebe Nachbarn! Seyd nur keine verzagten Herumdruker, die ſich nicht getrauen, empor zu ſteigen über altherkömmlichen Gang und Gebrauch!

Da ſchaut einmal herein, in meinen Stall, wie Ich mir die Sach gerichtet hab'! —

Simon und die Bauern gingen nun in die Ställe. —

Sechstes Kapitel.

Von der Veredlung des Viehkothes und der Streu vor dem Ausmiſten.

Simon. Sehet, da hab' ich in jedem Stall hinter dem Vieh einen ſogenannten

Kuhgraben.

In dieſen Graben, der weiter nichts, als ein hölzerner Kengel von 3 Fuß Breite und $2\frac{1}{2}$ Fuß Tiefe iſt, wird das Koth des Viehes, ſammt der Einſtreu, geworfen, ehvor man's auf den Dunghaufen bringt.

Lipp.

Lippleder. Ei, wie denn ſo?

Simon. Will Dir's gleich ſagen. Ehvor ſchau noch hieher! Da hab' ich im Stalle noch zwei gemauerte

Harnkäſten.

In jeden dieſer Käſten gehen 100 Eimer! — Izt iſt hierhinein ein noch größerer Kaſten, welcher 150 Eimer haltet. Das nenn' ich den

Waſſerſammler.

Endl. Um's Himmel Willen! Was thuſt Du denn mit all dieſen unterirrdiſchen Behältniſſen im Stalle?

Simon. In die beiden erſten Käſten kommt der Harn von dem Vieh; in dem leztern aber bereite ich auf eine eigene Weiſe, wie ich euch hernach ſagen will (S. 481.) Gährwaſſer.

Und nun Lippleder, will ich Dir Deine Frage beantworten, warum das Koth des Viehes ſammt der Einſtreu vor dem Ausmiſten dort in den Kuhgraben geworfen wird.

Es wird nemlich aus den Harnkäſten eine hinlängliche Menge Flüßigkeit zum Miſt in den Kuhgraben geſchöpft, und dort alles durch einander zu einem dichten Brei gerührt.

Buzhofer. Sapperment! Das iſt ja eine erſchrekliche Bazzerei?

Simon. Es iſt nicht ſo umſtändlich, wie Du glaubſt, wenn man einmal dazu eingerichtet iſt. Denn ich laß die Streu allemal eine Woche lang unter dem Vieh liegen, und miſte alſo nur die Woche Einmal in den Kuhgraben.

Buz-

Buzhofer. Wie? Sappermeṅt! Da muß ja Dein Vieh im Trek erſtiken?

Simon. Gar nicht! Ich ſtreue alle Tage ſehr viel trokne, friſche Streu über die alte. Auf dieſe Weiſe wird die Streu von den Auswürfen des Viehes wohl durchdrungen, und von den Hinterfüßen recht durchtreten, und durchknettet, welches dem Dung eine ungemeine Güte giebt.

Endl. Aber — die ſtarken Ausdünſtungen von der verfaulten Streue müſſen ja der Geſundheit des Viehes äußerſt nachtheilig ſeyn?

Simon. Schau mein Vieh an! — Könnte es geſünder und lebhafter ſeyn? —

Das Vieh ſteht bei mir außerordentlich troken und reinlich, da es mir nicht an Streu fehlt, um demſelben ein reines warmes und weiches Lager zu bereiten.

Man muß aber mit der Streu in einer beſtändigen Ordnung abwechſeln, damit die verſchiedenen Arten ſchichtenweis übereinander auf den Dunghaufen kommen, und ſo die beßern Arten die Fäulniß der ſchlechtern befördern. Ich ſtreue alſo im Anfang des Herbſtes etwa acht Wochen lang Stroh ein, dann eben ſo lang Laubſtreu, alsdann Tannen- und Fichtenzweige u. ſ. f.

Wieningauer. Nu, das laß ich gelten! Und — was ich überhaupt ſagen muß: die ganze Sache gefällt mir nicht übel!

Simon. Ihr ſeht: mein Stall iſt geräumig und groß; — eine bequeme Werkſtätte zur Bereitung des Miſtes.

Wie nun das Ende der Woche herbei kömmt, wird

wird der Kuhgraben ausgeleert, folglich der Miſt aus ſolchem heraus, und in einen von den zwei gemauerten Harnkäſten geworfen, nach einigen Tagen dort wieder heraus genommen, und nun erſt auf den Miſthaufen hinaus gebracht.

Geſchieht es mit dem Dünger nicht ſo, ſo bleibt ein Theil der Streue troken, geht auf dem Miſthaufen in Entzündung über, ohne in nüzliche Fäulniß zu gerathen, hört dadurch auf, Dünger zu ſeyn, und verdirbt noch einen Theil guten Düngers.

Wieningauer. Ja, da glaub' ich es gerne, daß bei Dir Ein Fuder mehr werth iſt, als bei uns fünf!

Lippleder. Aber wenn nur immer genug Harn zur Befeuchtung in den Harnkäſten ſich ſammelt?

Simon. Zu was wäre denn der große Waſſerſammler dort zwiſchen beiden? —

Der Harn muß nicht blos hieher erklecken, ſondern es muß auch da hinaus in die große Grube, welche neben der Miſtſtätte iſt, noch ſo viel rinnen, daß ſowohl zur Begießung des Dunghaufens, als zur Verführung auf die Felder immer Vorrath darin iſt. In die zwei Harnkäſten, welche in den Ställen ſind, darf der wenigſte Harn fließen. Dieſe werden aus dem Waſſerſammler gefüllt.

In den Boden dieſes Waſſerſammlers ſchütte ich Aſche und wohlverfaulten Kuhmiſt. Darüber gieße ich eine ziemliche Menge ſiedendes Waſſer, und endlich fülle ich den Kaſten mit friſchem Brunnenwaſſer an. Da wird's dann immer eine ſehr gute Vermehrungsmaſſe in die Harnkäſten, und ſo — iſt für dieſe immer genug Vorrath da!

Lipp-

Lippleder. Warum gießeſt Du denn ſiedendes Waſſer darein?

Simon. Weil dadurch das Waſſer in drei Wochen gährfaul wird, da ſonſt, ohne das Zugießen von ſiedendem Waſſer, die Fäulniß in 9 Wochen nicht zu Stande käme.

Ueber die Käſten müſſen ſtarke Dekeln von Eichenholz, und an dieſen eiſerne Ringe ſeyn, woran man ſie leicht aufheben kann.

Jeder Kaſten muß wöchentlich wenigſtens zweimal waker aufgerührt, und die Maſſe in Gährung gebracht werden. Der Nuzen, den die Einrichtung und Benüzung dieſer Kaſten ſchon in den nächſten Jahren bringt, iſt unermeßlich.

Wieningauer. Ei — das laß ich gelten! Da mag freilich Kraft d'rin ſteken in dieſem Dünger!

Simon. Nun will ich euch erſt meine vornehmſte Düngervermehrung zeigen! Kommet mit mir!

Siebentes Kapitel.

Die Bauern ſtaunen immer mehr über Simon Strüks Vortheile der Dünger-Gewinnung.

Buzhofer. Ah — Sapperment! — Wo führſt Du uns denn da hin?

Lippleder. Siehſt ja die ſchöne Gruppe von dichten Bäumen dort! Da wird er gewiß wieder was Extra's haben!

Simon. Dahinter iſt der — Abtritt verſtekt,

Nachbarn! Ihr müßt mir ſchon folgen dahin! Das iſt meine vornehmſte Düngergrube!

Buzhofer. O, von einem Abtritt wiſſen wir nur dem Namen nach etwas! Wir haben gar keinen bei unſern Häuſern!

Simon. Dieſe Düngerquelle, dieſe Goldgrube ſoll ſich jeder gemeine Bauer graben! Er könnte es ſodann in ſeinem Feldbauweſen manchem Großen bevorthun!

Ich habe mich über dieſe Nachläſſigkeit (oder ſoll ich ſagen Unwiſſenheit?) der mehreſten Bauern ſchon vielmal gewundert, und wundre mich noch, daß ſie ein ſo wichtiges Düngungsmittel nicht zu ſchäzen und zu benüzen wiſſen.

Seht einmal hieher! Da hab' ich neben dem Abtritt zwei ſorgfältig gemauerte Käſten! Ein jeder haltet gegen 200 Eimer. Der eine Kaſten iſt die eigentliche Abtrittsgrube als Behältniß für Menſchendünger. Der andere Kaſten iſt der Regenwaſſerſammler.

Durch dieſe Vorrichtung gewinne ich jährlich ungefähr 600 Eimer den allerbeßten naſſen Dünger, womit ich mehrere Morgen Landes, ſey es Aeker oder Wieſen, düngen kann.

Buzhofer. Das iſt ja eine außerordentlich nüzliche Sache! Simon! Das Ding mußt Du uns ausführlicher erklären!

Simon. Herzlich gerne. Sehet: Die beiden Käſten ſtehen hier nah', und in dieſer Lage beiſammen:

Abtrittſtätte

Zwiſchenraum für die Schöpfarbeits-Verrichtungen

Regenwaſſerſam̃ler

(Sie ſind mit eichenen Brettern, die man leicht wegnehmen kann, zugedekt.)

So oft ich nun den Kaſten mit Menſchendünger ausleeren laſſe, wird er mit einem Schöpfer aus dem Regenwaſſerſammler zu $\frac{3}{4}$ wieder aufgefüllt. Sodann werden Aſche, allerlei faule Sachen, Unkraut, Wurzeln ꝛc. darein geworfen, damit das Waſſer der Fäulniß näher gebracht wird. So geht es längſtens vier Monate nach der Einſchöpfung in den Kaſten für Menſchendünger ganz in Fäulniß über. Sodann fahret man die Maſſe in einem Trog mit Dekel auf die Felder und Wieſen; wohl, Winterszeit, in ganzen Eisſtüken!

Die Wirkung, welche dieſer Dung hervorbringt, überſteigt alle Erwartung. Man gewinnt an Ernten, an Gras, Klee, und andern Futterkräutern beinahe einen doppelten Ertrag; man kann nun den Viehſtand vermehren, dieſer vermehrt dann abermal den Dung,

und auf dieſe Art, Nachbarn, bringt man ſeine Wirthſchaft empor!

Ich will euch eine Geſchichte erzählen — von Herrn Konrad Nägeli, Pfarrer im Kanton Zürch.

Derſelbe hatte kein einziges Stük Vieh im Stalle, und dennoch hat er viele Jahre lang 10 Morgen Aeker und 3 Morgen Wieſen herrlich gedüngt. Die Aeker trugen ſchönere Früchte, und die Wieſen fetteres Gras, als den Andern die ihrigen, welche Vieh hatten.

Dieſes haben die Bauern in der Gegend lange nicht begreifen können, und prophezeiten von Jahr zu Jahr: dieſes Land trage nun zum leztenmale ſchöne Früchte.

Allein die Sache hatte ihren natürlichen Gang.

Ein Kaſten von 100 Eimern für Menſchendünger enthielt die Grundlage oder gleichſam die Wintereſſigflaſche. Er vertheilte den Abtrittdünger zum Theil in andere Käſten zu faulem Regenwaſſer, das er in einem großen Waſſerſammler immer vorräthig hatte. In alle dieſe Käſten wurde etwas fauler trokner Dünger, Torfaſche u. dgl. geworfen.

Auf dieſe Weiſe bekam er jährlich 400 bis 500 Eimer guten, naſſen Dünger.

Um nun aber auch troknen Dünger zu bekommen machte er es ſo. (Denn er hatte gar kein Vieh!)

Er warf 1000 bis 1500 Strohgarben in alle dieſe Käſten, und ließ ſie ein paar Wochen darin. Alsdann wurden ſie heraus gezogen, mit etwas guter Erde vermiſcht, übern Haufen geſchlagen, zuſammen getreten, mit halbfaulem naſſen Dünger mehreremale überſchüttet, damit Alles deſto ſicherer in Fäulniß überging.

So

So bekam er alle Jahre gegen 20 Fuder troknen Dünger von guter Qualität, und düngte ſofort mit außerordentlichem Erfolge ſeine 10 Morgen Aeker und 3 Morgen Wieſen — zur Bewunderung der dabei wohnenden Bauern, welche dieſes noch nie geſehen oder gehört haben.

Buzhofer. Ja, — Sapperment! So was hab' ich doch ſelbſt meiner lieb Lebtag nicht gehört.

Simon. Ueberhaupt müſſen bei Erzeugung des naſſen Düngers die Vermehrungshandgriffe wohl in Acht genommen werden.

Zum Exempel: Wenn man 50 Eimer guten naſſen Dünger hat, und ſchüttet eben ſo viel Brunnen- oder Regenwaſſer darunter, und läßt wöchentlich zweimal die Maſſe durcheinander rühren, ſo werden in einem halben Jahre auch die neu hinzugekommenen 50 Eimer, folglich 100 Eimer gut. Hat man alſo 500 Eimer guten naſſen Dünger, und verfährt damit, nachdem man 500 Eimer Waſſer dazu gegoſſen hat, nach obiger Weiſe, ſo erhält man nach einem halben Jahre 1000 Eimer guten naſſen Dünger. Und damit kann man ſehr viel ausrichten. Man kann nun Alles bedüngen: Aeker, Wieſen, Aenger, Raine. Der ganze Oekonomieſtand ändert ſich nun auf der Stelle. Wo man ehvor 3 Kühe hielt, kann man ſogleich 6 halten. Da man Dünger in Menge hat, werden aus magern Waiden fette Wieſen. Auf ehvor ausgemergelten Brachäkern ſteigt der üppigſte Futterkräuterbau empor; aus magern Gerippen des Viehes werden fette, muntere Heerden, und der Wohlſtand ſteigt mit Macht! Nun ſchreitet man auf der betretenen Bahn noch weiter vorwärts!

Achtes Kapitel.

Vom Kompoſt-Dünger.

Man nimmt erſtens friſchen Miſt, zweitens Erde, und drittens gebrannten, an der Luft zerfallenen Kalk. Dieſe drei Beſtandtheile werden zuſammen in einen großen Haufen aufgeſchichtet, an einer troknen Stelle des Hofes oder Gartens. Man verfährt dabei auf folgende Art: Zuerſt legt man eine Schicht Erde, die man da zu gewinnen ſucht, wo ſie ohne Schaden entbehrt werden kann, etwa 3 Zoll hoch; hierauf folgt eine eben ſo hohe Schicht friſchen Miſtes, von Schafen, Pferden, Rindvieh oder Ziegen. Leztéren habe ich unter allen am wirkſamſten gefunden, ſo wie ich ihn überhaupt für den beßten thieriſchen Dünger halte. Auf den Dünger folgt nun zulezt der zu Staub zerfallene Kalk, den man nicht ſtärker aufſtreuet, als daß der Miſt wie mit Mehl überall etwa ¼ Zoll hoch beſtreuet erſcheint. So fahrt man mit dieſen abwechſelnden Schichten fort, bis der Haufen eine Höhe von 6 bis 8 Fuß erreicht hat, und ſich kegelförmig zubauet. Die Seiten kann man ringsum mit Erde bedeken, auch muß die obere Schicht aus Erde beſtehen. Das gewöhnliche Verhältniß der Miſchung iſt: 1 Theil Erde, 1 Theil Miſt und $\frac{1}{10}$ Theil Kalk.

Bei feuchter Witterung läßt man den Haufen im Freien ſtehen, bei trokener Witterung iſt es ſehr gut, ja nothwendig, den Haufen mit Waſſer, oder wenn ſie zu haben iſt, mit Miſtjauche etwa um den dritten Tag zu begießen; zu welcher Abſicht man oben mit einem Pfahl einige Löcher ſtößt und das Waſſer hinein füllt.

füllt. In dieſem Zuſtande bleibt der Haufen im Sommer 3 bis 4 Wochen, im Winter länger ſtehen. Nach Verlauf dieſer Zeit aber wird er durchgearbeitet, ſo daß Alles untereinander kömmt und gehörig vermiſcht wird. Gewöhnlich iſt während dieſer Zeit der größte Theil der Subſtanzen verrottet und nach Verlauf von 6 bis 8 Wochen, wo man den Haufen abermals durcharbeitet, gleicht die ganze Maſſe einer wahren feinen Blumenerde.

Buzhofer. Und wie haſt Du geſagt? Friſchen Dünger muß man zu dieſem Kompoſt nehmen?

Simon. Ja, friſchen Miſt, das heißt: ſolchen, wie er aus dem Stalle kömmt, muß man nehmen. Dieſer friſche Dünger, indem er durch den Kalk in Gährung geſezt wird, theilt die flüchtigen Theile, die im Freien verloren gehen würden, der Erde mit, und befruchtet ſie gleichſam ſo, daß ſie eben ſo wirkſam, wie der Dünger ſelbſt wird Bei ſchon auf der Miſtſtätte gefaultem Dünger fällt aber dieſer Vortheil weg uud ich habe einen daraus gefertigten Kompoſt nie ſo wirkſam gefunden.

Die zu dieſer Düngermaſſe zu nehmende Erde kann aus Lehm oder jeder andern Erde beſtehen, die nur nicht ſteinig oder abſolut unfruchtbar iſt.

Auch kann man Raſenſtüke ſehr bequem dazu nehmen, in welchem Falle man weniger Miſt, aber etwas mehr Kalk beimiſchen muß. Der Raſen verrottet zwar etwas langſamer, deßhalb muß der Haufen etwas feuchter gehalten, und nachher öfter umgeſtochen werden.

In einem ſolchen Kompoſthaufen kann auch ſehr füglich alles Jätegras, ſo wie alle Stängel und vegetabili-

tabiliſche Abgänge gebracht werden, indem ſie ſich in Dammerde verwandeln.

Wenn man in der Ziegelei keinen ſchon zerfallenen Kalk (verſteht ſich Lederkalk) erhalten kann, und genöthiget iſt, ihn in ganzen Stüken zu nehmen, ſo muß man ihn entweder an der Luft zerfallen laſſen, oder denſelben auf Haufen bringen und mit feuchtem Raſen oder Erde bedeken, wo er dann im Kurzen zu Staub zerfällt.

Die Anwendung dieſes Kompoſt's iſt ſehr mannigfaltig. Im Frühjahre über die jungen Saaten hergeſtreut, nur in geringer Menge, thut er außerordentliche Wirkung. In Gärten, auf Wieſen, kann er über den Raſen geſtreut werden, der ungemein ſchön darnach grünet. Man kann ihn übrigens wie andern Dünger zu Allem brauchen. Seine Wirkung ſpüret man mehrere Jahre im Boden.

Uebrigens verſteht ſich von ſelbſt, daß er nicht, wie anderer, untergeakert oder gegraben, ſondern blos mit dem Saamen untergeharkt werden darf.

Neuntes Kapitel.

Fortſezung der Verm[illegible]ng des vegetabiliſchen und minerali[illegible]n Düngers.

Endl. Ei, da ſeh' ich ja dort ſchon einen ſolchen Kompoſt-Haufen liegen!

Simon. Nein, das iſt keiner. Das iſt wieder eine andere Dünger-Vermehrungs-Art. Will euch mit dieſer auch noch bekannt machen; denn man kann ſich niemal genug Dung verſchafen, und muß Alles anwenden, ſolchen zu vermehren!

Auf

Auf denſelbigen Haufen dort bringe ich alles Unkraut, das man zur Viehfütterung nicht gebrauchen kann, alle Abgänge im Haus, allen Hühner- und Taubenmiſt, Miſtjauche, Excremente und Urin von Menſchen, Waſch- und Spühlwaſſer, allen Teichſchlamm, alle Gaſſenerde und Holzerde, Lehm von verfallenen Bauten, alle zerbrochenen irdenen Gefäße und Oefen, Ziegel- und Feldſteine, die man mit Hammern zerſtoſſen laſſen muß, allen Bauſchutt, alle alten wollenen Lumpen, alle ausgelaugte Aſche ꝛc. vermiſche Alles mit geringem Erdreiche, laß den Haufen öfters herumarbeiten, mit Miſtjauche, Waſchwaſſer, Urin ꝛc. von Zeit zu Zeit übergießen und ſo die ganze Maſſe in Gährung übergehen.

Dadurch gewinne ich einen überaus wirkſamen Wieſendünger, der das Wachsthum guter Grasſorten, und ihre Beſtokung außerordentlich erhöhet. Und wenn ein Stük Wieſe auch nur alle 6 Jahre damit überführt wird, ſo bleibt ſie in einem immerwährend fruchtbarem Zuſtande.

Buzhofer. Aber — Sapperment! Das Ding iſt umſtändlich, und fodert Zeit!

Simon. O, gar nicht. Freilich, wenn ich manchmal neue Ehehalten bekommen habe, die ſo etwas noch niemals geſehen, geſchweige denn gethan haben, ſo hat es Anfangs Mühe gekoſtet, bis ſie das Ding in Uebung brachten, und werth hielten. Wenn ſie aber auch dann einmal den Unterſchied zwiſchen meinen und der Nachbarn Gründen ſahen, dann fiel's ihnen wie Schuppen von den Augen, und ſie ſahen nun wohl, daß ſich die einmal in Uebung gebrachte kleine Mühe hundertfach vergelte! Da waren nun alle Hände beſchäftigt, die Dungmaſſen zu vermehren auf alle mögliche Art. —

Zehn-

Zehntes Kapitel.

Wie man alle Arten von Unkraut ſchnell in Dünger verwandeln kann.

Simon. Nachbarn! Ihr glaubt gar nicht, wie ſehr die Aeker durch das darauf wachſende Unkraut ausgeſauget werden! Immer zieht das häufige Unkraut den beßten Saft des Düngers in ſich, und die gebauten Früchte leiden durch ſolchen Entgang gar ſehr in ihrem ſchönen und kräftigen Wachsthume.

Gleichwohl ſcheint manchem Landwirthe die Vertilgung des Unkrautes, außer mit Pflugg und Egge, zu mühſam, und für die erforderliche Arbeit doch von zu wenigem Nuzen, weil er ſich vom Unkraut ſelbſt, welches einzeln herumgezettelt wird und vertroknet, keinen Nuzen zu verſchafen weis. Ich will euch aber lehren, wie ihr von dieſem Unkraut neben der Reinigung der Aeker auch noch ſchnell einen kräftigen Dünger gewinnen, folglich zwei wichtige Vortheile aus Einer Arbeit erlangen könnet.

Aus allen unnüzen oder ſchädlichen Pflanzen, auch Baumblättern, läßt ſich auf folgende Weiſe ſehr ſchnell ein guter Dünger bereiten.

Man macht eine Schicht von friſch ausgerottetem Unkraut, etwa einen Fuß dik, und ſtreuet eine dünne Lage von friſch gebranntem und klein gepulvertem Kalk darüber. — So wechſelt man mit Pflanzen und Kalk ab, bis es ein großer Haufen wird.

Im Sommer wird nach wenigen Stunden eine Gährung oder Zerſezung der Pflanzen zu entſtehen anfangen, die ſich durch eine ziemlich ſtarke Hize ankündigt

Nun

Nun muß man Acht haben, daß keine Entzündung erfolgt, welches dadurch vermieden wird, daß man einige Schaufeln voll Erde oder etwas Gras auf die Maſſe wirft. In vier und zwanzig Stunden iſt die ganze Zerſezung vollendet, und das Unkraut in Aſche verwandelt, die einen vortreflichen Dünger abgibt.

Je friſcher die Kräuter, und je vollkommener der gebrannte Kalk ſind, deſto beſſer geräth die Operazion.

Lippleder. Sakerlot, das Ding iſt nicht übel!

Simon. Bei dem jzt ſo in's Große getriebenen Kartoffelbau, wovon das Kraut, als Geſchlecht einer giftigen Pflanzenart, ohnehin als Viehfutter nicht viel Werth hat, läßt ſich dieſes Verfahren mit großem Nuzen zur Düngervermehrung anwenden.

Und da man gar leicht eine Menge Baumblätter und junge Zweige von unnüzen Geſträuchen, beſonders Erlenzweige mit dem Laub, welche Kinder in entfernten Orten auf Haufen ſammeln können, dazu herbei führen, und noch eine Menge anderer Sachen, z. B. die Stengel und Blätter der Sonnenblumen, deren Bau als Oelgewächſe ich euch auch lehren werde, dazu legen kann, ſo bekommt man auch auf dieſe Art jährlich eine beträchtliche Quantität Dünger, und hat als die nüzlichſte Dareingabe zulezt auch noch lauter gereinigte Felder!

Uebrigens, liebe Nachbarn, dürft ihr euch alle dieſe neuen Sachen gar nicht ſo ſchwer und umſtändlich vorſtellen, wie ſie durch die todte Beſchreibung ſcheinen.

Denn wenn ich Jemanden, der den Flachsbau noch nie geſehen hat, das Rauffen, Riffeln, Rözen, Brecheln, Schwingen, Hecheln, Spinnen u. ſ. w. beſchreiben wollte, wie würde er mich anſchauen? Traun!

Er

Er gieng lieber ohne Hemd, als daß er, nach ſeinen Gedanken, eine ſo erſchreklich weitläuftige Arbeit übernähme.

Und ſo iſt es bei dieſer Düngervermehrung auch. Ihr lebt lieber in Noth und Kummer, als daß ihr euch durch den Goldes werthen Dünger helft.

Es kommt einem nur die Sache hart vor, ſo lange man ſie noch nicht getrieben hat. Wenn ihr einmal die Wirkungen ſehen werdet, die dieſe Düngungs-Operazionen machen, ſo werdet ihr gar nicht mehr nachlaſſen können in Fleiß und Eifer der Befolgung meiner Belehrung!

Da wereet ihr die Jauche — dieſe Kraftbrühe des Stallmiſtes, dieſen eigentlichen Kern des Pflanzenſaftes, — ſammeln wie Goldſtaub; ihr werdet Torf, Laub, Stoppeln, und beſonders aus den Waldungen das Nadelreiſig, Laub, Moos, Fahrenkraut ꝛc. zu ganzen Fudern nach Haus fahren.

Sind in der Nachbarſchaft Sümpfe, wo es Binſen, Schilfrohr, oder anders zu Heu unbrauchbares Gras giebt, — ſind in der Nähe Weyher, oder überſchwemmte Tiefen, welche viel unter dem Waſſer ſich fortpflanzende Gräſer- und Kräutergewächſe geben; O, wie werdet ihr ſie ſammt dem Schlamme ſo fleißig zur Vergrößerung eures Miſthaufens zuſammenſuchen!

Eilftes Kapitel.

Von der Düngung des Saamens.

Simon. Man hat noch vor wenigen Jahren folgende Saamendüngung als Geheimniß mit Dukaten und

und Louisd'ors bezahlt; von mir aber, liebe Nachbarn, könnt ihr das ganze Geheimniß umſonſt erfahren.

Man nimmt ſtarke Miſtjauche (d. h. wie ſie aus der Miſtſtätte kommt, und die mit Regenwaſſer verdünnt, und mit thieriſchen Excrementen vermiſcht iſt), am liebſten vom Pferde- und Schafmiſt, in welcher roher Salpeter aufgelöſet wird: in der Proporzion, daß auf den Eimer Jauche 1 Pfund Salpeter kommt. Wenn ſich der Salpeter völlig aufgelöſet hat, ſo beſprenge ich am Morgen den ausgebreiteten Saamen mit dieſer Miſchung ſo, daß die Oberfläche des Haufens ganz naß davon wird, und laſſe übrigens den Saamen ruhig liegen. Am Abend wende ich den Saamenhaufen, und beſprenge ihn zum zweitenmale bis zur völligen Näſſe. Der Saame iſt nun durch das erſte Beſprengen für die Aufnahme der Flüſſigkeit empfänglicher gemacht worden, und dieſe zweite Nezung leiſtet die meiſten Dienſte. So wie der Saame naß genug iſt, ſiebe ich Holzaſche darauf, während deſſen der Saame ſo lange gewendet wird, bis faſt jedes naſſe Körnchen mit klarer Aſche überzogen iſt. Hiedurch wird nicht nur der Saame abgetroknet, ſondern das Laugenſalz der Aſche theilt ſich auch weit vollkommner dem Saamenkorne mit, als wenn die Aſche in der Flüſſigkeit erſt ausgelaugt wird. Um die Mittheilung des Laugenſalzes zu befördern, und das Verflüchtigen deſſelben zu verhüten, wird nun der Saame zuſammen auf einen Haufen geſchaufelt, und bleibt ſo bis zum folgenden Morgen ruhig liegen, nach welcher Zeit er ſogleich ausgeſäet wird.

Buzhofer. Sapperment! Das Ding iſt was werth!

Simon.

Simon. Allerdings! Denn außerdem, daß eine aufgequollene Quantität Saame weiter reicht, als trokner und alſo an der Ausſaat erſparrt wird, lohnt es auch noch mit ſchönern Früchten und reichlicher Ernte, weil dadurch mehrere Keime entwikelt werden, — das heißt: weil das Saamenkorn ſich mehr beſtokt.

Aber nun muß ich euch auf eine Hauptſache dabei aufmerkſam machen; nemlich: daß ihr ja nicht mehr Saame in einem Tage zubereitet, als ihr am andern Tage ausſäen könnt! —

Buzhofer. Ah — das läßt ſich begreifen!

Simon. Und dann darf die Ausſaat nicht in dürrer Witternng und in troknen Boden gemacht werden, ſonſt würde der durch das Einquellen gereizte und in der Entwiklung begriffene Keim vertroknen, und der nachfolgende Schaden größer ſeyn, als der gehofte Nuzen!

Endl. Ei, Sakerlot! So darf man etwan weiter gar keinen Dung mehr auf den Aker führer?

Simon. Der Aker muß wie ſonſt gedungt werden, das verſteht ſich von ſelbſt!

Zwölftes Kapitel.

Von der Ausführung und Unterpflügung des Düngers.

Gar viele Landleute begehen den Fehler, daß ſie den Miſt auf die Aeker führen, in kleine Haufen abkreilen, und viele Wochen lang uneingepflügt liegen laſſen. Ja ſogar wenn er ſchon auseinander gebreitet iſt, laſſen ſie es noch verſchiedene Tage anſtehen, bis ſie

ſie ihn unterpflügen. — Nun hat ihn aber Sonne und trokne heiſſe Luft ſchon halb verzehrt! Was wird er jzt noch für eine Wirkung machen? Die Leute ſollten doch bedenken, daß die weſentlichen Dungtheile des Miſtes ſehr flüchtiger Natur ſind, daß dieſe flüchtigen Theile beſtändig wegdunſten! Der Miſt dorret ja aus wie eine Scherbe, ſein Oel und flüchtiges Salz verliert ſich, und nichts als Erde und dürres Stroh bleibt übrig.

Eben ſo fehlerhaft iſt es, wenn der Dünger den Winter hindurch ausgefahren, und in kleinen Haufen bis zum Frühjahre liegen gelaſſen wird. Denn harte Fröſte im Winter entkräften den Dünger eben ſo ſehr, als dürre und heiſſe Luft im Sommer. Wenn der Dünger ja im Winter ausgefahren werden muß, ſo muß man ihn auf dem Aker in große Haufen bringen.

Bei der Düngung ſelbſt kommt gar viel auf die Beſchafenheit des Düngers, und auf die Beſchafenheit des Bodens an. Jeder Bauer muß ſeinen Grund kennen, und hierin ſelbſt eine Einſicht haben.

Der Dünger darf nicht zu tief untergepflügt werden, damit er an die Wurzeln der Saat zu liegen komme. Am beßten iſt es, wenn man nach dem Unterpflügen das Land eine Zeit lang in rauhen Furchen liegen laſſen kann, weil ſodann durch die milde Einwirkung der Luft, Wärme und Feuchtigkeit, die Gährung und Mittheilnng der Pflanzen Nahrungstheile an die Erde viel wirkſamer, als unter einer, mit der Egge geebneten Fläche vor ſich gehet.

Drei-

Dreizehntes Kapitel.

Wie man zur Vermehrung des Düngers die Dunggrube, wenn ſie ausgeleeret worden, wieder anfüllen muß.

Unleugbar iſt es, daß ſich in der Bereitung des Düngers ein Jeder ſein Glük oder Unglük ſelbſt ſchaft. Ich habe euch über die Lage der Dungſtätte und über die Zubereitung des Düngers ſchon viel geſagt, und dennoch wäre es noch möglich, daß ihr den rechten Weg verfehltet.

Ich habe geſagt, daß die Dungſtätte eine ſchräge Vertiefung haben müſſe. Allein wenn man ſie zu tief anlegt, und der Miſt in einem todten kalten Timpfel beiſammen liegt, in den Luft und Sonne nicht wirken können, iſt es auch ſchädlich. Vier Fuß Tiefe iſt ſchon genug. Und dann darf der Haufe in der tiefſten Stelle nicht höher als 7 bis 8 Fuß werden, ſonſt liegt er den Einwirkungen der äußern Elemente zu tief, und preßt durch ſeine eigene Schwere den Saft zu ſehr aus.

Und nun zur Hauptſache: wie man die leere Dunggrube anfüllen muß?

Meine Nachbarn haben lange nicht begreifen können, warum ich gar nie eine leere Fuhr nach Haus mache, ſondern wenigſtens leere Erde auflege, und ſo — auf meinen Gründen wie närriſch herumgrabe?

Aber ſeht — Nachbarn! Da ſpazieren meine Grundſtüke nach und nach alle hier in die Dunggrube, ſaugen ſich da an, und kommen hernach wieder hinaus! — Es iſt ohnehin die Vermiſchung der Erdarten ſchon für ſich ein ſehr gutes Düngungsmittel, und wenn ſie nur in der Farbe verſchieden ſind. Nun aber fülle ich

meine

meine leere Dunggrube immer $1\frac{1}{2}$ Fuß mit magerm, grobem Erdreich auf, und überſtreue dieſe Schicht mit Kalk. Sodann bringe ich $\frac{1}{2}$ Fuß hoch etwas guten Raſen, dann Sägſpähne, kleine Holzabgänge aus der Holzſchupfe, Waldnadeln, und etliche Wagen voll gute Erde darauf. Iſt es ſo geſchehen, ſo wird überzwerch an 2 Seitenpfoſten eine Leiter, und auf dieſe etwas Heu geſtekt. Hienach werden meine Kühe gegen 14 Tage nacheinander auf dieſer Grundlage längere Zeit angehängt, und mit etwas Heu gefüttert. Sie treten mir nun die ganze Lage recht feſt zuſammen, und die Maſſe unter ihnen ſauget eine düngende Kraft in ſich. Abends wird dieſes Vieh abgeführt, der Haufen friſch überſtreuet, und nun werden über Nacht die Schafe auf dieſer Stelle eingepfercht. So wird nun 14 Tage abwechſelnd fortgefahren. Wenn nun dieſes geſchehen, werden mit einem eiſernen Stoßſteken einige hundert Löcher in die feſte Lage geſtoſſen, hienach aus dem Stalle der Miſt ſchön eben über ſie hingebreitet, und fleißig mit Miſtjauche begoſſen. Beim Aufhaufen der Miſtſchichten darf nirgends eine Unebene, oder ein leerer Raum bleiben, ſonſt entſtehet darinn Schimmel, was auch geſchieht, wenn man die Schweine im Miſthaufen herumwühlen läßt, welches nie zu gedulden iſt.

Und nun, Nachbarn, ſollt ihr die fruchtbarmachende Kraft auf dem Plaz ſehen, wo ich dieſe Unterlage hinbringe, wenn ich den Miſt wieder ausfahre! Dieſer geſundene Miſt auf dem Boden hat eine ſolche Kraft, daß er mehrere Jahre nachhält, und die Grundſtüke für immer verbeſſert.

Und darum ſind meine Felder ſeit 11 Jahren ſo gut geworden!!

Vierzehntes Kapitel.

Von der Verbeſſerung der Wieſen.

Simon. Ein jeder Landwirth, groß oder klein, wenn er ſeine Aeker verbeſſern will, muß noch ehvor ſein erſtes Augenmerk auf die Verbeſſerung ſeiner Wieſen richten! Die Wieſen ſind gleichſam die Pflegemütter des Getreidakers, und ohne ſie iſt in dieſem weder rechte Kraft noch Leben. Und ſo wollen wir alſo darüber das Nöthigſte mitſammen verabreden!

Lippleder. Aber da haſt Du uns ja noch gar nichts geſagt von der Düngung mit Mergel, Kalk, Lehm, Gips ꝛc. Das ſind doch auch Hauptſachen — Simon?

Simon. Hierin, Nachbarn, habt ihr ja ohnehin Uebung und Erfahrung, und was nothwendig ſeyn mag, wird ſich ſchon noch zur Sprache geben! Das vorzüglichſte Mittel zur Düngervermehrung iſt: daß man ſich mehreren Futtervorrath zu verſchafen ſucht. Dieſes kann man durch Verbeſſerung der Wieſen, und durch andern Futterkräuterbau bewirken. Iſt man nun nach und nach zu einem hinlänglichen Vorrathe von Futter gekommen, dann unterläßt man das Austreiben des Rindviehes, füttert es recht gut zu Hauſe, und — erſt — dann wird man innen, welche Wirkungen in dem ganzen Akerbaue aus dem ſich vermehrenden Dünger entſtehen!

Endl. Du mein Gott! Du meinſt gewis wir ſollen unſer Vieh gar nicht mehr austreiben? Das kann nicht ſeyn!

Simon.

Simon. Warum nicht, wenn ihr genug Futter habt? Warum kann denn Ich mein Vieh zu Hauſe füttern? Hab' ich gewis mehr Grundſtüke, als mein Vater gehabt hat?

Wieningauer. Ei, um keine Spanne haſt Du mehr! Aber mehr als noch einmal ſo viel Vieh haſt Du!

Simon. Und was für ein Vieh! Laßt nur vernünftig mit euch reden! Wir wollen's ſchon richten das Ding, daß es bei euch juſt ſo wird, wie bei mir!

Wo werdet ihr denn mit euerer Wirthſchaft empor kommen können, wenn ihr's ſo forttreibt, wie jzt? Euer kümmerliches Vieh geht auf die Weide, — wo es hungrig und ermattet anlangt, — weil es hungrig aus dem Stalle ging! Und nun ſteht es da — auf einer erbärmlichen Weide, mager von Natur, oder ausgeſogen durch die immerwährende ganz unverhältnißmäſſige Uebertreibung; wo umherſtreifende Pferde das Beßte verzehrt, Vieles vertreten, wo zahlreiche Schafheerden, ſo weit ſie gingen, das Gräschen bis auf die Wurzel abraſiret haben!

In ſolchen Weidewüſten muß nun euer Vieh umherwanken, oder, von Hize und Ungeziefer gepeiniget, umher rennen, den lieben langen Tag durch!

Ermüdet und ausgehungert — kehrt es von dieſer armſeligen Weide am Abend zurük. Der Dünger, dieſes große Hilfsmittel zu einer weit reicheren Futtergewinnung — wird vom Vieh verſchleppt und verſtreuet in der Jahreszeit, worin er als Erfolg von grüner Fütterung in vorzüglicher Menge und Güte geſammelt werden könnte.

Lippleder. Aber, — von der Sache recht zu reden: Es ziehen doch die geſcheideſten Landwirthe das Austreiben des Viehes der Stallfütterung vor?!

Simon. Ich weis es wohl! Sie haben vielleicht die Stallfütterung auch probirt, und dabei Schaden gehabt. Allein das iſt eben bei der Stallfütterung der Fall, daß man die erſten paar Jahre meiſt Schaden hat, und erſt im dritten, vierten Jahre auf den unermeßlichen Nuzen kommt.

Da darf man nun ohne genugſame Vorbereitung der Sache, und ohne einen recht feſten Willen freilich nicht anfangen!

Allein — wenigſtens drei Stük Vieh eben ſo ſtark und eben ſo kräftig von demſelben Grundſtüke zu futtern, worauf nur Ein Stük hinreichende Weide hat, — und von jedem dieſer Stüke ungleich mehreren Dünger zu erhalten, wie von einem Stüke Weidevieh — (und alles das gewinnet man durch die Stallfütterung,) — das iſt doch eines ernſtlicheren Willens und Fleißes werth!

Wieningauer. Ei, wenn die Sache nur ſo ausſchlägt, wie's bei Dir iſt, dann können wir ja über gar nichts mehr ein Bedenken haben!

Simon. So wollen wir uns denn um genugſames Futter umſchauen!

Fünfzehntes Kapitel.

Wie man trokne Wieſen am erſten verbeſſern kann.

Simon. Wenn man unſere gewöhnlichen Wieſen und Weidepläze betrachtet, ſo findet man, daß der Boden ſeit den undenklichen Zeiten, als er Gras her-

vor-

vorbringt, gänzlich durchflochten, verraſet und verfilzt iſt von alten zähen Wurzeln, ſo, daß die jungen Haarwurzeln nicht recht um ſich greifen, und Nahrung einziehen können, und der dichte, filzartige Ueberzug verſchließt den Boden vor den wohlthätigen Einflüßen der Sonne und Luft.

Lippleder. Ei, tauſend! Das iſt doch einmal wirklich recht wahr und richtig!

Simon. Es wächſt auf ſolchem Filzboden eine Menge ſchlechter, dem Vieh ungenießbarer Gräſer, die den guten und geſunden Grasarten nur den Plaz und die Nahrung rauben, und nicht ſelten ſich wohl gar auch des Getreidakers bemächtigen, indem ihr Saame mit dem Dünger dorthin geführt wird.

Lippleder. Alles wahr und richtig! Nun, da liegt mir nun recht viel daran, wie man da helfen ſoll!

Simon. Vorausgeſezt, daß keine Ueberſchwemmung in ſolchen Wieſen eintritt, halte ich für's beßte Verbeſſerungsmittel das Umreiſſen. Ich habe meine troknen Wieſen alle auf dieſe Art verbeſſert. Ich verwandelte eine nach der andern, ſo wie das Heu davon abgebracht worden, ſo zeitig als möglich bei noch warmer Witterung auf eine Zeit lang in Akerland, welches mir etliche Jahre Kartoffeln und gutes körnigtes Getreid lieferte. (Man muß aber den Raſen das erſtemal nur zu ſchmalen Furchen umlegen, damit die Wurzeln eher vertroknen und faulen, ſpäter aber denſelben durch ein zweites in die Quere und übers Kreuz gehendes Pflügen und Eggen wohl zerſtüken.)

Nach drei oder vier Jahren, wenn der borſtige zähe Raſen gänzlich verfault, und das Erdreich durch gute Düngung hinlängliche Kräfte bekommen hatte,

wurde

wurde daſſelbe zum leztenmale umgeakert, und mit Haaber und Wiken oder Erbſen überſäet, welche aber nicht eingeegget, ſondern mit breiten Hauen eingehakt wurden.

Lippleder. Ei, warum lieſſeſt Du ſie denn einhaken?

Simon. Damit keine harten Schollen in dem Erdreich zurükblieben, ſondern daſſelbe eine gleiche Tiefe und Lokerheit erhielt, und der künftige Klee- und Graswuchs beſſer gedeihen konnte. Denn jzt wurde das Land wieder zur Wieſe gemacht.

Nach dieſem Einhauen wurde das Land mit Rechen noch völlig geebnet und mit deutſchem Bollenklee (Brabanter Kleeſaamen) dünn überſtreuet, und zulezt ein Gemiſch von Knaul- und franzöſiſchem Raygras-Saamen, den ich anfänglich von den Saamenhändlern kaufte, zulezt aber ſelbſt zog, um ⅔ ſtärker oben aufgeſtreuet. Der zunächſt darauf erfolgte Regen ſchlug den Klee- und Grasſaamen an das aufgelokerte Erdreich an, und ſie keimten, ſproßten und legten den Grund zu ihrem künftigen Wachsthume.

Buzhofer. Haſt Du denn dieſen Saamen nicht einrechen (einharken) laſſen?

Simon. Nein, dieſer bedarf's nicht. Und nun, liebe Nachbarn, merket auf, was da geſchah!

Schon im erſten Jahre verſchafte mir die mit Hilſenfrüchten vermiſchte Haberſaat, die ich grün abmähen ließ, ein ſehr kräftiges Viehfutter.

Aber im zweiten Jahre geſchah erſt das wahre Wunder in meiner neuen Wieſe! Denn ſie lieferte mir

mir einen vierfach erhöheten Ertrag, und nachdem ich dieſe Wirkung einmal geſehen hatte, gab ich's nicht mehr nach, bis alle meine trokneu Wieſen, deren Lage es zuließ, ſo umgearbeitet waren.

Sechzehntes Kapitel.

Wie man naſſe Wieſen am erſten verbeſſern kann.

Wem daran gelegen iſt, ſeine naſſen Wieſen in beſſere Umſtände zu ſezen, und ſich ein beſſeres, und geſünderes Futter für ſein Vieh zu verſchafen, der muß den Anfang damit machen, daß er die Hütung mit dem Viehe auf denſelben einſtelle. Durch das Behüten der Wieſen mit dem Rind- und Schafviehe geht überhaupt den Wieſen der allergrößte Schaden zu. Es iſt ein unbeſchreiblich großer Fehler, daß im Frühling, ſobald ſich nur ein Spizchen Gras auf den Wieſen ſehen läßt, das Behüten mit dem Viehe auf ſelben ſchon angehet, und gewöhnlich bis Alt-Walburgi fortdauert. Alsdann ſehen dieſe Pläze wahrhaftig nicht mehr Wieſen, ſondern Wüſteneyen ähnlich, auf welchen man kein grünes Gräschen erblikt. Kömmt nun hiezu noch anhaltende trokne Witterung, ſo iſt ſchon die halbe Erndte, was es außerdem gegeben hätte, verloren.

Aber den naſſen Wieſen iſt die Behütung noch weit nachtheiliger, als den troknen, und nur auf die Hüt-Unterlaſſung läßt ſich eine weitere Verbeſſerung gründen.

Das zweite Mittel der Verbeſſerung beſteht darin, durch geſchikt angebrachte Abzugsgräben die überflüſſige

Näſſe

Näſſe auf denſelben wegzuſchafen. Zuerſt muß man den natürlichen Fall der Wieſe abwägen und zu erforſchen ſuchen. Weis man nun, nach welcher Gegend das Waſſer am beßten abzuleiten iſt, ſo werden nach Beſchafenheit der Umſtände, oder nach der Größe der Wieſe, auch nach der Menge des Waſſers, entweder nur ein, oder auch wohl zwei Hauptabzugsgräben angelegt, und bei dieſen Hauptgräben werden ſodann noch etliche kleinere angebracht, vermittelſt welchen die Näſſe von allen Seiten der Wieſe nach dem Hauptabzugsgraben geleitet, und durch dieſen dahin geführt wird, wo mans am beßten und ſchiklichſten erachtet.

Bei Verfertigung der Gräben hat man beſonders darauf zu ſehen, daß dieſelben nicht gerade oder ſenkrecht, ſondern recht ſchräge abgeſtochen werden, damit die obere Erde nicht nachfalle, die Gräben wieder verſchütte und die Anlage dadurch verderbt werde. —

Damit man nun aber den ganzen Wieſengrund gehörig benüzen könne, oder keine Gräſerei durch die Anlegung der Hauptgräben verloren gehe, ſo legt man in dieſe Gräben hohles, im Waſſer ausdauerndes Erlenholz, füllt mit der aufgeworfenen Erde den Graben wiederum voll, und beſäet dieſe Erde mit Heu- und anderm guten Grasgeſäme.

Wenn eine ſolche Wieſe durch Abzapfung der überflüſſigen Näſſe in beſſere und tragbarere Verfaſſung geſezt worden iſt, muß man ſie mit Seifenſiederaſche, oder mit zerfallenem Kalk und ordinärer Aſche düngen, womit die ſchlechten Grasarten gänzlich verdrängt, und der ſchönſte Klee und ſüßes Gras zum Vorſchein kommen werden.

Liebe

Liebe Nachbarn! Was wäre da für ein weites Feld offen zur Verbeſſerung eines Hofes! Man könnte ſich um die Hälfte mehr Gutes Futter verſchafen, als man ſchlechtes hat!!

Aber — Nichts da! Da behaltet ihr Ein Jahr wie das andere eure naſſen, verſauerten ſchlechten Grasarten, und traktiret mit dieſem ſchönen Futter euer ausgemergeltes Vieh ſo gut es gehen will!

Ueber Verbeſſerung der Wieſen vergleiche man die Bauernzeitung 1819. Seite 211 folg. und 234 folg.

Siebenzehntes Kapitel.

Leichtes Mittel, den Gras- und Heuertrag der Wieſen um das Dreifache zu erhöhen.

Simon. Es iſt allgemein bekannt, daß nicht alle Grasarten für das Vieh geſund, angenehm und gedeihlich ſind; daß ſelbſt die beßten und nüzlichſten Arten nicht für jede Gattung von Vieh, ſondern einige für Schafe, andere für das Rindvieh, und wieder andere für Pferde ſchmakhaft und nahrhaft ſind.

Lippleder. Ei, das wiſſen wir ohnehin!

Simon. Nun, deßhalb ſagte ich ja: es ſey allgemein bekannt! Aber, laßt mich reden, und euch die ganze Sache recht auseinander ſezen!

Geſezt, es hat eine Wieſe auch lauter gute Grasarten, ſo iſt ſie darum allein doch noch keine gute Wieſe!

Buzhofer. Nicht? Sappermeni! Wo ſoll's denn da noch fehlen?

Simon.

Simon. Wißt ihr denn nicht, daß die Gräſer nur dann den größten Vortheil der Ergiebigkeit und Nahrhaftigkeit geben, wenn man ſie in ihrer Blüthe abmähet; daß alle Gräſer nach der Blüthe troken und unkräftig werden, und nebſt der ſchönen grünen Farbe auch Geſchmak und Geruch, Saft und Kraft verlieren?

Lippleder. Ei, das wiſſen wir ſchon. Aber warum eine Wieſe nicht gut ſeyn ſoll, wenn ſie lauter gute Grasarten hat, das möcht' ich wiſſen!

Simon. Nun, ſo merket auf! Schaut's Nachbarn! Die Wieſe muß nicht blos mit guten, ſondern auch mit lauter ſolchen Gräſern bewachſen ſeyn, welche zu gleicher Zeit blühen!

Und dann wird von einer guten Wieſe noch etwas gefodert. Es ſind nemlich die Stängel und Blätter nicht bei allen Gräſern gleich dünn und loker, weßhalb zum Troknen einige eine längere, andere eine kürzere Zeit nöthig haben, woraus folgt, daß beim Heuen der eine Theil zu dürr wird und verſtäubt, während der andere noch halb grün auf den Heuboden gebracht wird.

Buzhofer. Nu, das iſt wieder wahr!

Simon. Und darum ſoll eine Wieſe auch nur ſolche gute Gräſer tragen, welche in Abſicht auf die Zeit zum Dürrwerden wenigſtens nicht gar zu weit voneinander abweichen.

Weiters: ſo haben nicht alle Grasarten gleichen Wuchs, indem einige von ihnen ſtarke, ſaftige, blätterreiche und hohe Stengel haben, und Viel vor die Senſe geben; andere hingegen ſich ſtark an der Erde beſtauden, und nur auf Weidepläzen nüzlich werden.

Buzho-

Buzhofer. Richtig!

Simon. Es folgen alſo daraus folgende Regeln:

1) daß man alle unſchmakhafte und unkräftige Gräſer gänzlich von den Wieſen entferne,

2) nur nach ſolchen Gräſern trachte, die zahlreiche hohe und mit Blättern ſtark bewachſene Halme treiben,

3) welche zum Troknen eine ſo viel möglich gleiche Zeitlänge brauchen,

4) welche zu gleicher Zeit blühen, endlich

5) wie es ſich von ſelbſt verſteht, welche der beſondern Beſchafenheit des Bodens angemeſſen ſind.

Buzhofer. Ei, Sapperment! Da haben ja all unſere Wieſen nicht ein's von dieſen Stüken!

Simon. Das weis ich wohl! So wie ſie halt ein blindes Ohngefähr zuſammen brachte, ſo laßt ihr's wachſen — in höchſt ſchädlicher Nachbarſchaft und Geſellſchaft untereinander.

Wenn ihr mähet, haben einige Grasarten ſchon ausgeblühet und ſind dürr, mager und kraftlos; andere hingegen erwarten noch die Zeit ihrer Blüthe, und haben daher den Zuſtand ihrer Vollkommenheit noch nicht erreicht. Euer Heuertrag iſt daher durch dieſe Verſchiedenheit gar ſehr vermindert.

Dann ſtehen auf euren Wieſen gar häufig in größter Menge ſolche Grasarten, welche der Beſchafenheit des Bodens gar nicht angemeſſen ſind. Der Boden iſt troken, und die Grasarten wollen ein feuchtes Erdreich. Sie wachſen alſo ſchmächtelnd und kümmerlich, und das vermindert wieder euren Heuertrag.

End-

Endlich wird euer Heuertrag auch noch dadurch vermindert, weil Schafgräſer, Pferdegräſer, Hornviehgräſer in einer unſeligen Miſchung untereinander ſtehen und auf den Heuboden kommen. Da geht nun bei weitem nicht die ganze Menge, die heimgeführt wird, auch in wirklichen Gewinn, weil dem verſchiedenen Vieh bei der Fütterung dieſes Durcheinanders nur ein Theil angemeſſen, angenehm und vollkommen nahrhaft iſt.

Lippleder. Aber — um's Himmels Willen: Können denn wir andere Gräſer, als nun einmal die Wieſe hervorbringt, wachſen laſſen?

Simon. Ei, freilich! War ja bei mir auch Anfangs ein lauter ſo Durcheinander. Ich hab' nun dieſem Uebel geholfen, und jeder Bauer und Landwirth kann helfen.

Wenn man nur will! —

Man beſäe ſeine Wieſen blos mit guten, geſunden, nahrhaften, zu gleicher Zeit ihren höchſten Wuchs erreichenden Grasarten, und wähle zugleich unter denſelben ſolche, die der beſondern Beſchafenheit des Bodens angemeſſen und für diejenige Gattung vom Vieh, welche davon ernährt werden ſollen, die angenehmſten, geſundeſten und nahrhafteſten ſind.

Es iſt wahrlich wünſchenswerth, daß dieſes Mittel zur Erreichung jenes großen und ſchönen Zieles überall angewendet werden möchte!!

Hier könnte der Fleiß der Landleute ſo Vieles ausrichten! Wo bisher nur 5 Kühe gehalten werden, da könnte man deren 10 halten. Dieß vermehrt den Reichthum des Landes ungemein. Die Kuh iſt wohl das

nüz-

nüzlichſte aller Thiere des Erdkreiſes! D'rum liebe Nachbarn, trachtet, euch dieſen Nuzen zu verdoppeln!

Lippleder. Ei! Es fehlt uns ja gewis nicht an Willen! Aber — um's Himmels Willen: woher bekommen wir für's erſte den nothwendigen, beſſern Saamen? — Woher die hinreichende Menge? — Und was für Grasarten ſollen wir für's zweite bauen?

Simon. Je nun! Wenn's ohne Schwierigkeit nur ſo kurzweg und leicht geſchehen könnte, wie man eine Eiche umhauet, ſo wäre gewis jeder der Narr, und legte Hand an. Allein ungewohnte Schwierigkeiten will halt Keiner übernehmen, und ſo — bleibt ihr beim Alten, klaget und — darbet! —

Endl. Ei ja, Simon! Es giebt doch auch gewiß Landwirthe, die mit Unbefangenheit über die Gegenſtände ihres Faches nachdenken, und mit raſtloſer Thätigkeit in jedem Theile deſſelben nach einer größern Vollkommenheit ſtreben; aber — 's ſchaut halt auch nicht ſo aus bei ihnen, wie Du da von uns verlangſt..!

Simon. Es giebt aber hie und da doch ſchon einige, und immer werden ihrer mehr, welche mit dieſen Verbeſſerungen ernſtlich anfangen! Man darf nur einmal dem Nuzen auf die Spur kommen, den man davon hat, ſo kann man gar nicht mehr aufhören! Es muß ja nicht Alles in Einem Augenblik, nicht Alles in Einem Jahre ſeyn! Man fange nur flekweiſe an! Wenn man dann den Unterſchied einmal ſieht, greift man ſchon ſelbſt gerne weiter. Man kann dann gar nicht mehr ſchlafen vor ſüſſer Unruhe, bis Alles verbeſſert iſt.

Buz-

Buzhofer. Ja, ja! Wir wollen's richten das Ding, wie Du! — Sag nur, wie wir's anfangen und machen müſſen!

Simon. Vor Allem müßt ihr euch einen guten Saamen verſchaffen. Ihn von den Saamenhändler zu kaufen, iſt nicht anzurathen; denn er iſt theuer, manchmal nicht rein, oder wohl gar — ſo alt, daß er nicht mehr aufgehet.

Buzhofer. Nun, und ſelbſt können wir ihn doch auch nicht machen?

Endl. Strüf wird ſchon Rath wiſſen!

Simon. Die ſicherſte und beßte Art, ſich von den vorzüglichſten Grasarten tauglichen Saamen zu verſchaffen, beſteht darin, daß man ſich die Mühe nicht verdrießen läßt, ihn ſelbſt zu ſammeln, welches füglich den ganzen Sommer hindurch geſchehen kann.

Dieſer Vorſchlag, liebe Nachbarn, gründet ſich nicht etwa blos darauf, daß ſeine Ausführbarkeit möglich iſt, ſondern ihr ſehet, daß Ich ihn ſelbſt mit dem beßten Erfolge wirklich ausgeführt habe!

Ich ließ es um geringes Taglohn durch Weiber und Kinder thun, denen ich, damit ſie die beſtimmte Art Saamen brachten, von der jedesmal reifen Grasart Muſter zeigte.

Auf dieſe Art erhielt ich Grasſaamen in Menge, ſo, daß ich in 3 Jahren von 1809 bis 1811 auf einem Morgen von 180 Quadratruthen zuſammen 98 Zentner Heu Vor- und Nachmad gewann; da hingegen der Ertrag anderer, mit Grasſaat nicht beſaamter Wieſen, die aber an meine verbeſſerte Wieſe ſtoſſen, an ein und eben derſelben Stelle liegen, in jenen 3 Jah-

Jahren auf dem Morgen zuſammen nur 31 Zentner Vor- und Nachmad ausmachte.

Ich gewann alſo mehr als das Dreifache, und zwar lauter geſundes, nahrhaftes und in der ſchönſten Blüthe gemähtes ſehr kräftiges Futter!!

Achtzehntes Kapitel.

Anweiſung zu Anlegung neuer Wieſen auf wüſten Sandſtellen.

Die Kunſt: die dürrſten und magerſten Sandwüſteneyen in die fruchtbarſten Wieſen, mit wenig Mühe und Arbeit, umzuſchaffen, damit ſolche in Vertiefungen oder in niedern Gegenden zwei reiche Heu- und Eine Grumeterndte, in hochliegenden Gegenden aber Eine Heu- und Eine Grumeterndte geben, beſtehet in nachbeſchriebener praktiſcher Verfahrungsart:

1) Die fruchtbar zu machende Sandwüſte wird, ſo viel möglich, abgeebnet und gleich gemacht; alsdann mit einem ſehr tief geſtellten Pflug umgewendet, und hernach nur nach der Quere mit ein paar Strichen abgeeggt. Wenn dieſes geſchehen iſt, ſo wird

2) in eine große Kufe oder Bottich, ſo mit Waſſer angefüllt iſt, reiner, ganz friſcher Kuhmiſt, ſo wie er von den Kühen und Ochſen täglich fällt, und zwar nach Verhältniß, — zu 10 Waſſereimer voll Waſſer nur 3 Waſſereimer voll dieſes friſchen Kuhmiſtes gethan, und in ſolchem Geſchirr des Tag's über zwei- bis dreimal mit einer Krüke recht tüchtig aufgerührt, und auf dieſe

Weiſe

Weiſe 8 Tage lang fortgefahren, bis ſich ſelbiger mit dem Waſſer wohl vermengt, und ihm ſeine ſalzige Theile ganz mitgetheilt hat. Dieſe Lauge wird alsdann

3) auf den umgepflügten und abgeebneten Flek Sandland hinausgefahren — (die Räder des Fuhrwerks müſſen breit seyn, damit ſie nicht allzutief in den Sand einſchneiden), und durch langſames Auf- und Abfahren gießkannartig dem magern Sandlande mitgetheilt. Der mit der Lauge benezte Fek Sandland wird zugleich vermittelſt einer an den Wagen angehängter engen Egge mit geegt, und

4) ſofort wieder ein oder mehrere Bottiche mit Lauge auf die nemliche Weiſe vorbereitet und benezet, bis der ganze beſtimmte Flek auf dieſe Art beendigt iſt. Dieſer Flek wird ſofort

5) zum Zweitenmale, jedoch nicht über 3 Zoll tief und nicht nach der Länge des Stük Landes, wie das erſtemal, ſondern nach der Quere deſſelben, mit dem Pflug umgewendet und abgeegt, damit die Furche nicht mehr zu ſehen iſt, und wieder

6) mit ſolcher Lauge auf dieſelbe Art befahren, beſprengt und eingeegt, damit der Sand von unten und oben davon geſchwängert wird. Dieſe Arbeit fängt man

7) nach beſtellter Winterſaat nach Michaeli an, beſorgt ſolche noch vor einfallendem Froſte und läßt auf dieſe Weiſe das Feld über Winter liegen. So wie man im Frühjahr keinen Eisfroſt mehr zu befürchten hat, ſo wird

8) die Operazion mit der Lauge ganz genau auf oben

beſchrie-

beſchriebene Art zum drittenmale wieder angefangen, nochmal mit dem Pflug ganz ſeichte, nach der Quere abgeegt, und nun

9) mit Haber, und ſo vielem Heuſaamen, daß der Boden ganz davon bedekt iſt, überſäet, und nach der Länge und Quere ordentlich eingeegt, und ſodann — dem Wachsthume überlaſſen.

Man wird bald erſtaunen über die zur ſchönſten grünen Flur umgeſchafene wüſte Sandſtelle.

Sollte während des Heranwachſens eine anhaltende Dürre eintreten, und das Gedeihen dieſer neuen Flur hindern, ſo iſt es

10) äußerſt nothwendig, daß ſelbige aufs Neue, jedoch mit einer weit ſchwächern Lauge, etwa auf 10 Waſſereimer nur 1 Waſſereimer voll Kuhmiſt, der ſich durch beſtändiges Aufrühren in einem bis zwei Tagen aufgelöſet hat, auf oben beſchriebene Weiſe befahren und beſprengt werde.

Dieſe Vorſicht der Wiederhollung iſt vorzüglich nur im erſten Jahre nöthig, bis ſich der Boden ſtark genug bewurzelt und begraſet hat.

Nun kommt der Winter; und da iſt es nöthig, daß dieſe neuen Wieſenpläze vor Winter mit langem Miſte beſtreuet werden, damit der harte Froſt die noch zarten Wurzeln nicht auf einmal wieder aufreibe.

Im Frühjahre, jedoch ſehr ſpät hinaus, weil die kalten Nachtfröſte dem noch zarten und jungen Graſe doch noch ſehr empfindlich und ſchäd-

 lich

lich werden könnten, wird das lange Stroh abgerechet, und nunmehro muß

11) die neue Wieſe unumgänglich nothwendig zum leztenmale mit guter Lauge überſprengt, auch wenn hie und da wider Vermuthen ſich kahle Fleken zeigten, mit Haber- und Heuſaamen vom Neuen beſäet und mit der Harke eingeharkt werden.

Schon im erſten Jahre wird man Eine, wo nicht zweimähdige Erndte bekommen, und dieſe werden dann von Jahr zu Jahr ergiebiger, je nachdem man die Sache gut hergeſtellt hat. Dieſes Geſchäft kann von einem einzigen Mann beſorgt werden, und iſt bei weitem nicht ſo beſchwerlich und laſtmäßig, wie es anfangs ſcheint.

Ueberhaupt müßt ihr euch die Sache nicht ſo verſtellen, als wenn ihr da hingehen, und eure Gründe ſämmentlich auf Einmal verbeſſern müßtet! — Bei Leibe! — Nach und nach, liebe Nachbarn, thut man es: — jzt Dieſes, dann Jenes, und ſo iſt dann ſchneller, als man es glaubt, Alles verbeſſert, weil es einen zulezt immer ſelbſt ſtärker treibt und spornt, wenn man einmal ſieht, daß das Ding ſo eine ganz andere Wirthſchaft wird. Denn es iſt nun, als wenn ihr zwei ſolche Höfe hättet, wie ihr zuvor Einen hattet.

Neunzehntes Kapitel.

Von der Verbeſſerung moraſtiger oder ſumpfiger Wieſen.

Simon. Solche Wieſen gibt es in Menge! Ich ſelbſt hatte eine ſolche äußerſt naſſe und ſumpfige Wieſe, auf welcher nur äußerſt ſchlechtes, mehrentheils aus ſchilfigtem Graſe, Binſen und andern ſchlechten Pflanzen beſtehendes Heu wuchs.

Ich machte mich mit muthigem Fleiße an die Verbeſſerung. So wie die Heuernte vorbei war, nahm ich etliche Taglöhner an, und ließ rund um die Wieſe einen 4 Fuß breiten und über 5 Fuß tiefen Graben anlegen. Sodann ließ ich in die Wieſe ſelbſt einen 6 Fuß tiefen und 4 Fuß weiten Hauptgraben übers Kreuz machen, und mehrere kleine Gräben, welche die Näſſe in den Hauptgraben führten, auswerfen.

Ihr müßt wiſſen, Nachbarn, daß das Erlenholz im Waſſer unverfaulbar iſt. Mithin ließ ich, wie ich bei Verbeſſerung der naſſen Wieſen ſchon vorher gethan hatte, auch hier wieder die Gräben mit Erlenholz, ohngefähr ein paar Schuh hoch, ausfüllen, und dieſes Holz übereinander legen, ſodann aber mit der ausgegrabenen Erde wieder zufüllen.

Es war zu verwundern, wie ſich der Sumpf ſobald geſezt hatte. Nun kam der Frühling! Da fing ich nun an, den ganzen Plaz mit Kalk und Aſche (von jeder Art gleichviel) zu düngen, dabei noch etwas Kleeſaamen, Vogelwiken und von der gelben Wieſenwike und gutes Heugeſämme mit auszuſtreuen.

Nun hättet ihr den Plaz ſehen ſollen, wie die Wieſe troken und wie neugeboren ſich mit dem beßten Gras- und Kleewuchſe beſezte. Und ſolch gutes Futter bekam ich jzt dreimal mehr, als ehvor, und Ein Fuder war mehr werth, als ehvor drei.

Sehet! So verbeſſert man ſeine Wirthſchaft!

Eine andere Wieſe troknete ich eben ſo aus, und ließ dann den ganzen Plaz 4 Zoll hoch mit Mergel überführen, und recht gleichmäßig in der Wieſe verbreiten, und bis zum Frühjahre liegen.

Sobald es die Witterung im Frühjahre erlaubte, ließ ich den aufgeführten Mergel mit ſtarken eiſernen Eggen mehrere Male überziehen, und wie die andere Wieſe beſaamen. Gleich in den folgenden Jahren konnte ich nun dieſe Wieſe zweimal, und nachdem ſelbe im dritten Jahre mit Aſche überſtreuet worden war, dreimal im Sommer aberndten!

Sodann hatte ich noch ein anders, erſchrekliches Sumpfland!

Lippleder. Ah, weis ſchon! Das war der Schleifmühldobel!

Simon. Nun ja, der Plaz iſt euch bekannt! Man verſank da bei jedem Tritte etliche Fuß tief in den Moraſt. Binſen, Kannenkraut, Sahr, Schilf, und in den troknen Stellen Farrenkraut, dann etliche Erlen, Birken und Föhren waren die Gewächſe, die auf dem ſchauerlichen Lande prangten.

Dieſes ſollte nach meinem Plane eine dreimähdige Wieſe werden, und ich erklärte laut, daß ſie es

werden

werden müßte. Ein allgemeines Gelächter erſcholl in einem weiten Umkreis der hieſigen Gegend.

Buzhofer. Ja, das weis ich! Damals machte man ſich überhaupt noch ganz luſtig über Dich!

Simon. Das Werk wurde mit aller Ueberlegung und Sachkenntniß von mir unternommen, und zu dem Ende in der Mitte des Sumpflandes, nachdem in dem vorhergegangenen Winter das wenige Holz bei Seite geſchaft war, mit vieler Schwierigkeit ein Hauptgraben durchgeführt.

Nach dieſem wurden zwei ſtarke Seitengräben verfertigt, um einem daran ſtoſſenden fremden Sumpflande einen Abfluß zu verſchafen.

Nun war für das Hauptwerk geſorgt. — Aber noch waren diejenigen Streken, welche zwiſchen dem Haupt- und den Seitengräben lagen, voll Waſſer. Mithin machte ich noch kleinere Zwiſchengräben, die in den offenen Hauptgraben geleitet wurden.

So troknete auch dieſes dazwiſchen liegende Erdreich aus, und wie das geſchehen war, ließ ich es aufgraben, alles Geflecht und die verfaulten oder verſteinerten Holzſtöke herausarbeiten, das aufgegrabene Erdreich aber in der Form langer Gräben aufwerfen. Dieſes leztere geſchah, um die Binſen ꝛc. mit ihren Wurzeln in Fäulniß zu bringen.

Im nächſten Jahre waren dieſe Gräben wieder ganz grün überwachſen. Mithin ließ ich ſie gleich im Frühjahre, und dann im Spätherbſte nochmal umarbeiten.

Lipple.

Lippleder. Aber da hatteſt Du ja wohl zwei Jahre lang keinen Nuzen von dieſem Plaze?

Simon. So war es auch! Ich brauchte zur Umformung des Ganzen 4 volle Jahre. Dieſes both den Freunden des Schlendrians und den Feinden der Kultur neue Stoffe zum Hohngelächter, welches mit den ſpöttlichſten Urtheilen begleitet war, die ich ruhig ertrug.

Ich gewann nun an den verroteten Gräben eine durch Pflanzendünger geſchwängerte ſehr gute Erde. Im dritten Jahre ließ ich alle kleine Zwiſchengräben noch um einen Fuß tiefer graben, dieſe Vertiefungen mit kleinen Feldſteinen ausfüllen, mit Stroh oder Heidekraut überdeken, und zulezt einen Fuß tief mit Erdreich überfüllen.

Zugleich wurde das auf Gräben geſchlagene nun ſehr gut gewordene Erdreich gleichmäßig auseinander geſtreuet nnd geebnet.

Nach dieſer Vorrichtung wurde das geakerte Land mit gebranntem Kalk und mit Aſche überführt. Haber und Heidekorn, welche ſich ſehr gut zuſammen paaren, wurden zur grünen Fütterung darüber geſäet und eingehaket. Hierauf wurde das Land mit Rechen überzogen und geebnet, und zulezt Klee- und Knaul- dann Raygras-Saamen oben aufgeſtreuet.

Buzhofer. Warum thuſt Du denn auf Deine Wieſen ſo gerne Kalk und Aſche? Hat's etwan einen beſondern Vortheil?

Simon. Ei, freilich! Mit dieſer Düngung, ſo wie auch mit Seifenſieder-Aſche bringt man das wucheriſche

cheriſche Schmarozermoos am allererſten aus den Wie-
ſen, während man den guten Grasarten damit in die
Höh' hilft.

Im erſten Jahre hatte ich ein ſehr reichhaltiges und kräftiges Viehfutter an dem Gemiſch von Haber und Heidekorn, und im zweiten Jahre eine Wieſe, welche 1½ Ellen hohes Gras hervortrieb, und die ich nach meiner gemachten Prophezeihung wirklich dreimal mähen laſſen konnte.

Buzhofer. Nu wart'! Da will ich es nun mit meinen Sumpfwinkeln allen akkurat ſo machen!

Simon. Recht, Buzhofer! Man ſey nur nicht altklug, und laſſe ſich nicht von den Ketten des Vorurtheils feſſeln, ſondern öffne Augen und Ohren, ſehe auf die vorliegenden Proben, frage weiter nach, bitte Sachkundige um Belehrung und nehme Belehrung an. Man laſſe ſich nicht durch einen einzigen unglüklichen Verſuch, an dem öfters Nichts, als unſere Ungeſchiklichkeit Schuld iſt, zurükſchreken, ſondern wiederhole die Verſuche mit Genauigkeit und Nachdenken, und es wird das Zweitemal gewiß beſſer gehen, als es das Erſtemal gegangen iſt.

Buzhofer. Ei, da wird's wohl gehen, wenn ich Dir's akkurat nachmache!

Simon. Nur, Buzhofer, bedenke dabei, daß man eine Sache nicht blos mit den Händen, ſondern mit Kopf und Ueberlegung nachmachen, und jederzeit der Beſchafenheit des Ortes anpaſſen müſſe. Blinde Nachahmung taugt nie, und bringt oft die beßte Sache in üblen Ruf!

Da

Da heißt es dann, die Sache thu' kein gut, tauge nicht, ſtehe nur in Büchern u. ſ. w., und Niemand will die Schuld des Fehlſchlagens ſich ſelbſt beimeſſen. Oft kommt auf einen einzigen guten Gedanken Alles an. Ueberlegung gewinnt immer mehr, als blinde Nachahmung!

Zwanzigſtes Kapitel

Von dem künſtlichen Wieſenbau.

Glüklich iſt derjenige Bauer, der viele und grasreiche Wieſen hat! Wo nicht natürliche Wieſen zur Genüge vorhanden ſind, da lege man mit dem Pfluge künſtliche Wieſen an. Das Verfahren hiebei kann ſich ein jeder Bauer aus dem Vorhergehenden ſelbſt leicht heraus nehmen, und wird bei der Lehre vom Futterkräuterbau noch weitern Rath finden.

Nur iſt zu bemerken, daß künſtliche Wieſen, welche aus Akerland gemacht werden, nicht immer im Wieſenzuſtande bleiben dürfen, ſondern nach 6 bis 8 Jahren wieder umgeriſſen, und auf's Neue in Akerland verwandelt werden müſſen, wogegen aber ſchon ein Jahr vorher wieder eine andere neue künſtliche Wieſe an die Stelle vorbereitet werden muß.

Das Umreiſſen des Raſens einer abgedankten Wieſe muß allezeit im Spätherbſte geſchehen! Die Fruchtbarkeit eines ſolchen Neuriſſes iſt auſſerordentlich! Alle ſchädlichen Unkräuter, welche auf demſelben zu der Zeit, als er noch Akerland war, einheimiſch waren, ſind ausgerottet, und die Dammerde iſt

nun

nun weit beſſer, und auch um drei Zoll tiefer, als zuvor!

Liebe Nachbarn! Seyd nur keine ſolche verzagten Herumtrenzer, wie es viele gibt! Fangt an — das Werk muthig, und ſchämet euch eures Zauderns und eurer Abneigung gegen Alles — was euer Vater und Großvater nicht gethan hat!

Wartet nicht auf eure Nachbarn, bis Die es auch ſo machen! Es gibt ja Menſchen, die das Gute durchaus nicht wollen. Als die Erdäpfel aufkamen, hatte mein Vater einen Knecht, der ſich auf das widerſezlichſte weigerte, ſolche ausgraben und nach Haus bringen zu helfen! Zum Eſſen war er gar nicht zu vermögen. Das iſt ein Futter für die Säue, ſagte er, und kein Eſſen für einen Ehehalten, und — ging übermüthig aus dem Dienſt. So — hat man Anfangs auch über den Kleebau geſpottet und geſtritten! Nicht wahr, das waren doch recht halsſtärrige und blinde Leute? Und ſchaut's, ſo iſt es hier bei dem Allem, was ich euch ſage, auch! Wer gleich jzt anfangt — mit der Obſtbaumzucht, Düngervermehrung und Wieſenverbeſſerung, und mit Allem, wie Ich meine Wirthſchaft eingerichtet habe, der wird bald da ſtehen auf ſeinen Gründen in Reichthum und Wohlſtand!

Bald wird ein neues zweites Leben voll Wonne und Freude für ihn anfangen!

Ihn werden ſeine ſämmtlichen Grundſtüke, vorzüglich wenn ſie einmal mit Obſtbäumen beſezt ſind, bald in nicht mehr kennbaren Geſtalten anlachen, und Glük und Segen ihm entgegen tragen!

Sein

Sein Weib, ſeine Kinder werden voll treuer Liebe und Bewunderung den Schöpfer dieſes Paradieſes mit Ehrfurcht anſtaunen und die Freuden ſeines Herzens mehren und erhöhen im fröhlichen Kreiſe!

Nein, der ſoll nicht geduldet werden unter fleißigen Nachbarn, der das irdiſche Vergnügen nicht kennt: — ein Mitarbeiter Gottes an der Verſchönerung ſeiner Natur zu ſeyn!

Wieningauer — wiſcht ſich Thränen aus den Augen. — Nun, ſo wollen wir's denn anfangen in Gottes Namen, und uns brüderlich die Hände reichen zu gegenſeitiger Unterſtüzung und Hilfe!

Simon. Das iſt die Hauptſache, Nachbarn! Wenn einer dem andern freundſchaftlich entgegen kömmt, und Alle von dem nemlichen guten Willen beſeelt ſind; wenn ein ganzes Dorf mit Einigkeit anfängt — iſt ſchon halbe Arbeit geſchehen!

Lippleder. Aber — wenn nicht Alle wollen?

Simon. Dann kann auch der Einzelne anfangen! Hab' ja Ich auch allein angefangen! Wer eine ſtarke Seele in ſich trägt, die den Spott und Tadel der trägen Schlendrianiſten gerade ſo unter ſich findet, wie der Mond das Bellen der Hunde, der laſſe ſich von Nichts abhalten, der erſchlafe an keinen Schwierigkeiten, die niemal fehlen, wenn man aus dem Geleiſe des Gewöhnlichen und Alltäglichen heraus tritt.

Ein und zwanzigſtes Kapitel.

Von der Bewäſſerung der Wieſen, mit einigen allgemeinen Bemerkungen über die Wieſen des Landmanns.

Simon. Jeder gemeine Bauer hat in der Bewäſſerung der Wieſen aus Erfahrung die nöthige Einſicht, und wendet für ſein Lokale die abſtrakten Regeln an. Neu angelegte Wieſen ſollen Anfangs nicht gewäſſert werden, weil die Erde noch zu loker iſt. Alle Wieſen, wenn man ſie auch noch ſo gut durch Bewäſſern düngen kann, ſoll man doch alle 6 bis 8 Jahre wenigſtens Einmal mit Stallmiſt düngen. Warum? — Weil die Wäſſerung ſelbſt keine fette und düngende Theile mit ſich bringt, und die Graswurzeln etwas ausſpühlt und nakt macht. Da verfaulen und verdumpfen nun die guten Grasarten; und Moos, ſo andere ſaure Gräſer nehmen über Hand.

Nach der Düngung muß man die Wäſſerung nicht gleich mit Gewalt über die Wieſe hinſchieſſen laſſen, ſondern ganz ſanft, — und nachdem der Dung etwa durch einen ſanften Regen ſchon ein wenig in die Erde eingeſeſſen iſt. Sodann wird eine ſolche Wieſe dreifach mehr tragen!

Es thut einem ordentlich im Herzen weh, wenn man die Wieſen des Landmanns beſchauet. Wie ſie ſich ſeit undenklichen Zeiten her erſchöpft, verwachſen, vermooſet und verſauert haben, ſo benüzt er ſie halt — nach altem Schlendrian — fort! Er wäſſert ſie; aber es fällt ihm nicht auf, daß das Waſſer größern Theils nicht über ſeine Wieſe hin, ſondern in die Lö-

cher

cher der unzählich vorhandenen Maulwurfshügel lauft. Wind und Vögel haben von den nahen Wäldern Saamen zu allerlei Geſträuch herbeigetragen, — und er läßt ſich nun ganze Streken ſolchen Staudenwerks heranwachſen!

Buzhofer. Sapperment! Das trift bei mir ſelbſt zu! Aber jzt ſoll's anders werden mit meinen Wieſen!

Simon. Das wäre recht, Buzhofer! Will Dir nun noch eine beſondere Bewäſſerungsart von auſſerordentlichen Vortheilen lehren!

Man führt einige Fuder wohlgefaulten Stallmiſt an eine Stelle, wo ſich ſchiklich ein kleiner Weiher anlegen, und Regen- oder flüſſendes Waſſer ſammeln, und, verſteht ſich, auch auf die Wieſe leiten läßt.

Den Miſt ladet man am Rande des gegrabenen kleinen Weihers auf einen Haufen ab, umfangt ihn mit einigen ſchlechten Brettern, und dekt ihn gegen die Austroknung und Verdunſtung mit allerlei Unkraut, Laub und Reiſig zu. Dieſen Miſthaufen begießt man öfters aus dem Weiher recht tüchtig, wäſſert ihn dadurch nach und nach aus, und läßt die davon abſikernde Jauche — in den Weiher laufen.

Buzhofer. Aha! — Dann läßt man dieſes Weiher-Miſtwaſſer von Zeit zu Zeit in die Wieſe ablaufen?

Simon. So iſt's! Auf dieſe Weiſe leiſten 2 Fuder Miſt mehr Wirkung, als man ſonſt von 20 Fudern verſpüren würde! Und man kann ſolche Weiher auch auf Weidepläzen und Aengern anlegen. Man

rührt

rührt die dike Maſſe vor dem Abfluß mit langen Krüken wohl auf! Ich werde mir nächſtens ſogar eine Vorrichtung machen, daß ſich der Weiher beſtändigfort von ſelbſt ausleeret und wieder füllet!

Ein Knecht — kommt, und tritt zu Simon: — Bauer! Der Oed-Bauer Gſchray ſchikt herüber, und läßt ſagen, daß er den Handel mit ſeinem Hof jzt gern richtig machen möchte!

Zwei und zwanzigſtes Kapitel.

Ei! Nun wird's erſt zugehen! Jzt kauft ſich Karl Moll auch einen Bauernhof!

Simon. Liebe Nachbarn! Ich muß jzt mit unſerm Karl Moll da zum Oed-Bauer hinüber gehen! Schon die ganze Woche ſind wir mit ihm im Handel: wir kaufen ihm ſeinen Hof ab!

Lippleder. Ei! — Iſt Schade, daß wir unterbrochen werden! Ich dachte, jzt ſollen wir Deine Haushaltung erſt recht durchmuſtern!

Simon. Geſchieht ſchon, lieber Lippleder, wann wir wieder zuſammen kommen!

Buzhofer. Sapperment! Da wird's bald eine luſtige Hochzeit geben, wenn Karl Moll einen eigenen Heerd bekommt.

Simon. Ja freilich! Wenn er ſich auf dem Heerde ein Licht anſchlagen will, muß er ſich um ein Feuerzeug ſehen!

Lipp-

Lippleder — lachend. — Aber nun wollen wir unſre Wirthſchaft erſt recht anfangen, da uns ein ſo wakrer neuer Nachbar zuwachſet!

Simon. Wann ihr am Sonntag wieder komm't, werde ich euch vor Allem mit dem künſtlichen Futter-Kräuterbau, ſohin auch mit den beßten Grasarten noch mehr bekannt machen. Wann wir dann hinlänglich Futter haben, wollen wir auf die Verbeſſerung der Viehzucht denken, und trachten, daß ihr wenigſtens noch einmal ſo viel Kühe halten könnet, als ihr jzt habt. Haben wir nun ſo einmal den Hauptgrund zu einer beſſern Wirthſchaft gelegt, und uns aus dem Gröbſten ein wenig herausgearbeitet, ſo wollen wir die Feld-, Wald-, Garten- und Hauswirthſchaft der Reihe nach in eine ganz neue Ordnung bringen, und dann erſt die verſchiedenen Neben-Hilfs-Mittel und Vortheile damit in Verbindung ſezen, wie Ich ſie habe!

Buzhofer. Sapperment! Da freu' ich mich ſchon recht, wenn Alles ſo werden ſoll, wie's bei Dir iſt!

Simon. Eher laſſen wir nicht nach, liebe Nachbarn! Da werdet ihr die Vortheile meiner gewinnreichen Einrichtungen und Verbeſſerungen anſtaunen, die ſich in der ſchönſten Folgereihe eines geordneten Zuſammenhanges gewinnen laſſen, und euch nur über die Leichtigkeit wundern, wie ſich's jeder gemeine Bauer akkurat ſo richten kann! Nimmt den Buzhofer freundlich bei der Hand — und zu den Andern — Nachbarn! Ich muß nun gehen! Behüt' euch Gott, bis wir uns in Freundſchaft wieder ſehen! Geht ab.

Die Bauern ſtehen ſchweigend, und ſehen ihm lange nach. Endlich ſpricht —

Endl.

Endl. Du mein Gott! Was wird denn der Oed-Bauer Gſchray hernach anfangen, wenn er ſeinen Hof hergibt?

Wieningauer. Der Simon wird's ſchon richten, daß es ein Geſchik, und Hände und Füße bekommt! Und da wird der Oed-Bauer ja wohl auch noch Plaz haben in Gottes großer Welt!

Endl. Ei, Plaz haben! Ich meine nur, wie Du daher redeſt! Mag ja der faule Stingl nicht arbeiten, und 's iſt nur eine Sünd' und Schand', daß er ein Bauer iſt.

Lippleder. Da wird's noch ſchöne Geſchichten abſezen — ſag Ich!

Buzhofer. Sapperment! Es mag wohl recht buntſchekigt nnd über Eks noch d'rüber herkommen all das Ding! Wir wollen doch ſehen, wie ſich der ſtudierte Herr Moll in das Bauernwerk wird ſchiken können?

Wieningauer — ſich ermahnend. — Was ſteh'n wir hier, und plaudern? Unſer Geſchäft iſt für heute hier zu Ende!

Endl. Wollen wir nicht ein wenig um Simons Wohnung herumluegen? 's iſt wahrhaftig wie in einem Paradieſe hier in Lichtendorf! — Nachdem ſie einige Schritte im Garten vorgetreten. — Je, da — dort ſeht hin — dort ſchaut's den großmächtigen Bienenſtand!

Buzhofer. Sapperment! Den müſſen wir näher anſchauen!

Ende des erſten Theils.

Das alphabetiſche Sachen-Regiſter ſteht dem zweiten Theile nach.

Bayerische Staatsbibliothek München

Gedrukt bei Heinrich Auguſtin's Wittwe
in Regensburg.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Fürst, Johann Evangelist,

J. E. Fürst's Lehr- und Exempel-Buch, worin sonnenklar gezeigt wird, wie der Ertrag des geringsten Gutes in kurzer Zeit außerordentlich erhöht werden kann, wenn die Haus-, Feld- und Garten-Wirthschaft ... nach den besten praktischen neuem Verbesserungs-Erfahrungen betrieben werden mit
Bd.: 1

Passau [u.a.] [1821]

Oecon. 650 q-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295316-0